

Red Alert v2

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **24**
- SRM **14.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (70.6%)	79 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.5 kg (11.8%)	74 %	160
Ziarno	caramel aromatic	0.5 kg (11.8%)	78 %	180
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis