

Red cafe Ale

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **39**
- SRM **15.7**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 7 kg (80.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (3.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Rahr - Red Wheat Malt | 0.28 kg (3.2%) | 85 % | 89 |
| Ziarno | Castle Cafe | 0.35 kg (4%) | 75.5 % | 480 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.3 kg (3.4%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (5.7%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 25 g | 10 min | 5.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 25 g | 10 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Zula | 25 g | 10 min | 8.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy | 4 g | Zacieranie | --- |
| Klarowanie | Whirlflock | 2.5 g | Gotowanie | 10 min |