

## 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 |