

## 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