

## Red - not so bad

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - extra pale ale	5 kg (83.3%)	85 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.7%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Simcoe (US)	50 g	3 dni	14.5 %
Whirlpool	Ahtanum (US)	30 g	20 min	5 %
Gotowanie	Citra	25 g	45 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	hibiskus kwiaty suszone	60 g	Gotowanie	20 min