

## red sommer ale

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **14.5**

### 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (47.6%)	80 %	3.2
Ziarno	wiedeński	1.5 kg (35.7%)	80.5 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Carared	0.5 kg (11.9%)	75 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	10 g	60 min	15.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	15 g	15 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	10 min	15.2 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	5 min	15.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	15 g	5 min	5.6 %
Na zimno	El Dorado	20 g	7 dni	15.2 %
Na zimno	Huell Melon	20 g	7 dni	5.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------