Red z karmelem

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **18**
- SRM **1.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	red ale	2.5 kg *(50%)*	90 %	---
Ziarno	red active	1 kg *(20%)*	90 %	---
Ziarno	Pilzneński	1 kg *(20%)*	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg *(8%)*	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg *(2%)*	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	45 g	15 min	6 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.