

Season RED ALE

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **23**
- SRM **7**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.8 kg (8.7%)	75 %	45
Ziarno	Melanoiden Malt	0.4 kg (4.3%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalt	10 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Spalt	10 g	45 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	45 min	11 %
Gotowanie	Spalt	5 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	5 g	5 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól epson	4 g	Zacieranie	1 min
Czynnik do wody	kwasy cytrynowy	10 g	Zacieranie	1 min