

## Season RED ALE

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **8.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (61.5%)   | 80 %       | 6.5 |
| Ziarno | Weyermann - Carared       | 1.5 kg (23.1%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Melanoiden Malt           | 0.5 kg (7.7%)  | 80 %       | 39  |
| Ziarno | Biscuit Malt              | 0.5 kg (7.7%)  | 79 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Idaho 7 | 5 g   | 60 min | 12.7 %     |
| Gotowanie | Cascade | 5 g   | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade | 10 g  | 30 min | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade | 10 g  | 10 min | 6 %        |
| Gotowanie | Idaho 7 | 20 g  | 10 min | 12.7 %     |
| Whirlpool | Cascade | 25 g  | 15 min | 6 %        |
| Whirlpool | Idaho 7 | 25 g  | 15 min | 12.7 %     |

### Drożdże

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

## Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do   | Czas  |
|-----------------|-----------------|-------|------------|-------|
| Czynnik do wody | chlorekwapnia   | 12 g  | Zacieranie | 1 min |
| Czynnik do wody | sól epson       | 6 g   | Zacieranie | 1 min |
| Czynnik do wody | kwasy cytrynowy | 10 g  | Zacieranie | 1 min |