

## Spalony słońcem

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **41**
- SRM **12.9**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Red active	3.6 kg (54.5%)	80 %	35
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.3%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (15.2%)	75 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	40 g	60 min	7 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	5 min	18.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Vic Secret	10 g	3 dni	18.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis