

Summer Red Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **13.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (80%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 1 kg (20%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade PL | 50 g | 30 min | 5.2 % |
| Gotowanie | Centennial | 25 g | 10 min | 10.5 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | kwiat hibiskusa | 100 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | płatki dzikiej róży | 50 g | Gotowanie | 10 min |