

# United Red APAcz

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **11.8**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Red Activ 30-40    | 1 kg (21.6%)    | 80 %       | 35  |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 3 kg (64.7%)    | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny  | 0.2 kg (4.3%)   | 68 %       | 400 |
| Ziarno | Strzegom Cooke 40-60        | 0.2 kg (4.3%)   | 72 %       | 50  |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.135 kg (2.9%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki jęczmienne           | 0.1 kg (2.2%)   | 80 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Amarillo | 10 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Gotowanie                 | Cascade  | 10 g  | 30 min | 6 %        |
| Gotowanie                 | Amarillo | 10 g  | 30 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade  | 10 g  | 5 min  | 6 %        |

|                           |          |      |       |       |
|---------------------------|----------|------|-------|-------|
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 5 min | 9.5 % |
| Na zimno                  | Cascade  | 20 g | 5 dni | 6 %   |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa            | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|------------|------------------|-------|-------------------|-------|
| Klarowanie | Isinglass Fining | 10 g  | Fermentacja cicha | 3 dni |