

# 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
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj 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**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Isinglass Fining	10 g	Fermentacja cicha	3 dni