

Willamette Red

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **36**
- SRM **9.8**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wysładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (79.6%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (10%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (5%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.025 kg (0.5%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Briess - Victory Malt | 0.25 kg (5%) | 75 % | 55 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Willamette | 25 g | 20 min | 5 % |
| Gotowanie | Willamette | 35 g | 5 min | 5 % |

Drożdże

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