

Czerwone #5

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **12.9**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (52.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (5.3%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (42.1%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	0 min	9.4 %

Drożdze

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

Notatki

- Zacieranie w 67-68 - 60 min
Mash-out 77-78 - 10 min
Filtracja i wysładzanie:
Przednia 17 brix wysładzanie do 2 brix lub 25-26L(80*6+6+3+2)
28 sty 2016, 12:12