

Czerwony Skrzat

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **20**
- SRM **18.9**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (53.6%)	79 %	16
Ziarno	Red Active	1 kg (35.7%)	79 %	35
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.25 kg (8.9%)	75 %	70
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (1.8%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	2 g	10 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Perle	8 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	40 ml	---
------------------------------	-----	--------	-------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Bentonit	15 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Hibiskus	5 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min