

Leśne Red Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **16.5**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (70%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.8 kg (16%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.05 kg (1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	125 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	20 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	sosna	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	jałowiec	10 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	grzyby suszone	50 g	Gotowanie	30 min