

Palony Skrzat

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **29**
- SRM **20.5**
- 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 brzeczki **11.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.3 kg (45.3%)	79 %	16
Ziarno	Red Active	1 kg (34.8%)	79 %	35
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (17.4%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.07 kg (2.4%)	55 %	985
Połowę dodać razem z ziarnem (na paloność i goryczkę) a połowę po przeprowadzeniu negatywnej próby jodowej (na kolor).				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarill	13 g	10 min	6 %
Gotowanie	Chinook	13 g	10 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	2 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	2 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	2000 ml	---
--------------	-----	--------	---------	-----

Dodatki

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