

Polish Red #1

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **54.4**
- SRM **27.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.46 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.28 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.46 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner Malt	1.7 kg	81.5 %	9
Ziarno	Viking Red Ale Malt	1 kg	77 %	212
Ziarno	Viking Caramel 30	0.12 kg	75 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Pułaski	20 g	30 min	7.2 %
Gotowanie	Pułaski	10 g	15 min	7.2 %
Gotowanie	Pułaski	10 g	5 min	7.2 %
Gotowanie	Pułaski	10 g	0 min	7.2 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	8.49 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips (Calcium Sulfate)	3.74 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	0.46 g	Zacieranie	60 min