

Red Alert na 10 L

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **13**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale	2.5 kg (85.3%)	80 %	6.5
Ziarno	Melanoidynowy	0.15 kg (5.1%)	78 %	80
Ziarno	Carared	0.13 kg (4.4%)	75 %	45
Ziarno	Caramunich II	0.12 kg (4.1%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (1%)	65 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10.47 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Challenger	5.24 g	30 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	5.24 g	0 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	6.03 g	Fermentis Safale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5.24 g	Gotowanie	10 min