

Red Queen v2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **9.7**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	MEP@Ale	3.5 kg (70.7%)	82 %	8.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20.2%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg (8.1%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1%)	55 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Perle	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile