

Red Zgred (IRA)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **13.7**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (69.3%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (17.3%)	79 %	20
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (13%)	81 %	70
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.01 kg (0.4%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	15 g	40 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	10 g	10 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	4.5 g	---