

Solas Diabhal Dearg

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **30**
- SRM **9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **80 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **80C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	0.6 kg (20.1%)	85 %	9
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (16.8%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (16.8%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.58 kg (19.5%)	75 %	50
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.4 kg (13.4%)	75 %	125
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (13.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	12 g	30 min	12.2 %
Gotowanie	Green Bullet	10 g	20 min	12.2 %
Gotowanie	Green Bullet	8 g	10 min	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	10 dni