

Wędzony Polski Red Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **17.9**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **8.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladuj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (24.4%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1.5 kg (73.2%)	82 %	10