

#22 Slovenian Red Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **46**
- SRM **12.4**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.95 kg (32.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (25%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (25%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (16.7%)	75 %	59
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (0.8%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	15 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Styrian Wolf	15 g	40 min	11.6 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	15 g	20 min	8.2 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	15 g	5 min	8.2 %
Whirlpool	Styrian Golding	30 g	15 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's