

## A KOMU TO POTRZEBNE?

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **72**
- SRM **16.7**
- 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 brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (26.7%)	81 %	4
Ziarno	colorado pale base	2 kg (26.7%)	81 %	6
Ziarno	Bestmalz Red X	2 kg (26.7%)	79 %	30
Ziarno	crystal red	0.5 kg (6.7%)	81 %	400
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (13.3%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	45 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	30 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	hibiskus	20 g	Fermentacja cicha	1 dni