

## Back to the future

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **7.5**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | pilzneński            | 4 kg (76.2%)   | 80 %       | --- |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (9.5%)  | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Monachijski           | 0.7 kg (13.3%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Jęczmień palony       | 0.05 kg (1%)   | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Admiral | 15 g  | 60 min | 10.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 30 g  | 20 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa     | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 1 g   | Gotowanie | 20 min |

## Notatki

- Jęczmień palony dodać pod koniec zacierania, przy podnoszeniu temperatury do wygrzewu.  
*20 lut 2022, 17:23*