

# Bloody Red Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **11.2**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.2 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (73.5%)	83 %	6
Ziarno	Carared	1.5 kg (22.1%)	75 %	39
Ziarno	Special W	0.3 kg (4.4%)	70 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	50 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	0 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Notatki

- Brzezka 29.09.2020  
Fermentacja Burzliwa 15 dni  
Fermentacja cicha od 14 dni  
Rozlew 28.10

Cukier 6g/l  
29 wrz 2020, 16:57