

Come or Nick

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **14.8**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (65.9%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (5.5%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (5.5%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.2 kg (4.4%)	75 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.5%)	78 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.25 kg (5.5%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (6.6%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	5 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	10 g	2 min	15.5 %

Na zimno	Ariana	30 g	3 dni	12.1 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min