

Czerwona Południca

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **12**
- SRM **3.9**
- Styl **Saison**

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 **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **5 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.8 kg (75%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (15.6%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.8%)	80 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.6%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	28 g	1 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP3726 - Farmhouse Ale - Private Collection	Ale	Płynne	125 ml	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kostki macerowane w czerwonym winie	50 g	Fermentacja cicha	14 dni