

Czerwone

- Gęstość **13.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **15.9**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (83.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.16 kg (2.2%)	68 %	601
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (14%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	7 g	Gotowanie	10 min