

## Czerwone #5

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **12.9**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 2.5 kg (52.6%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.25 kg (5.3%) | 68 %       | 601 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (42.1%)   | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 30 g  | 60 min | 9.4 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 30 g  | 0 min  | 9.4 %      |

### Drożdże

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

### Notatki

- Zacieranie w 67-68 - 60 min  
Mash-out 77-78 - 10 min  
Filtracja i wysładzanie:  
Przednia 17 brix wysładzanie do 2 brix lub 25-26L(80\*6+6+3+2)  
28 sty 2016, 12:12