

czerwone ciasteczno

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **16**
- SRM **22.4**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3 kg (65.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Red Active | 0.5 kg (11%) | 79 % | 35 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.5 kg (11%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.15 kg (3.3%) | 68 % | 1200 |
| Połowę dodać razem z ziarnem (na paloność i goryczkę) a połowę po przeprowadzeniu negatywnej próby jodowej (na kolor). | | | | |
| Ziarno | dekstrnowy | 0.4 kg (8.8%) | 70 % | 15 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | hallertauer taurus | 15 g | 10 min | 14 % |
| Gotowanie | hallertauer taurus | 3 g | 60 min | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|-------|--------|-----|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |
|--------------|-----|-------|--------|-----|