

## 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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj 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	---
--------------	-----	-------	--------	-----