

# Czerwone Miodowe

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **17.8**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                           | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno          | Strzegom Monachijski typ II     | 3 kg (54.5%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno          | Weyermann - Carared             | 1 kg (18.2%)  | 75 %       | 45  |
| Ziarno          | Pszeniczny                      | 0.5 kg (9.1%) | 85 %       | 4   |
| Płynny ekstrakt | Miód Gryczany (Buckwheat Honey) | 1 kg (18.2%)  | 70 %       | 40  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 15 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                           | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| gozdawa classic belgian witbier | Ale | Suche | 10 g  | ---          |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 15 min |

### Notatki

- Miód na ostatnie 5 min gotowania.  
*15 sie 2016, 19:56*