

Czerwono brody

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **23.9**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (52.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3.5%)	70 %	690
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.8%)	77 %	26
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (17.5%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.5%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski) szyszka	30 g	30 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	30 g	10 min	5.5 %
Na zimno	Fuggles	20 g	4 dni	4.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	40 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

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