

Czerwony ALE

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **21**
- SRM **11.4**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **87 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **87 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (30.5%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.06 kg (0.9%)	55 %	1200
Ziarno	Carared	0.5 kg (7.6%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	55 min	5.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	20 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

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

Notatki

- 12.12.2021
Do zacierania użyto 27 l wody
Do wysładzania użyto 11 l wody
Przed gotowaniem było 32 l brzezki 12,8 Bx
Brzezka nastawna 24 l ; 14 Bx
Drożdże użyte 3 raz
13 gru 2021, 17:41
- 27.12.2021
Przelanie na wtórną 3,5 BLG; 23,3 l
27 gru 2021, 15:28
- 02.01.2022
Rozlanie do butelek. 3,5 BLG to jest 5,4 % alk.
3 sty 2022, 09:51