

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