

Czerwony Kapturek

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **12.6**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale ale | 5 kg (86.2%) | 80 % | 6.5 |
| Ziarno | Melanoidynowy | 0.3 kg (5.2%) | 78 % | 80 |
| Ziarno | Carared | 0.25 kg (4.3%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Caramunich II | 0.2 kg (3.4%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.05 kg (0.9%) | 65 % | 1150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Challenger | 10 g | 30 min | 5.8 % |
| Gotowanie | Challenger | 10 g | 0 min | 5.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|------------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis Safale |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 10 g | Gotowanie | 10 min |