

# Czerwony Skrzat

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **20**
- SRM **18.9**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I  | 1.5 kg (53.6%) | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Red Active                  | 1 kg (35.7%)   | 79 %       | 35   |
| Ziarno | Viking melanoidynowy        | 0.25 kg (8.9%) | 75 %       | 70   |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.05 kg (1.8%) | 68 %       | 1200 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Tradition | 2 g   | 10 min | 5.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo  | 10 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Gotowanie                 | Perle     | 8 g   | 60 min | 7 %        |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |

|                           |     |        |       |     |
|---------------------------|-----|--------|-------|-----|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 40 ml | --- |
|---------------------------|-----|--------|-------|-----|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b>   | <b>Czas</b> |
|------------|----------------|--------------|-------------------|-------------|
| Klarowanie | Bentonit       | 15 g         | Fermentacja cicha | 7 dni       |
| Przyprawa  | Hibiskus       | 5 g          | Gotowanie         | 15 min      |
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 3 g          | Gotowanie         | 10 min      |