

## Frau am rot CB25 comparison

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **16.2**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.2 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.64 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (34.9%)	79 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.4%)	80 %	5
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (8.7%)	75 %	59
Ziarno	pszeniczny czekoladowy Wayermann	0.05 kg (0.9%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony Viking	0.17 kg (3%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.01 kg (0.2%)	80 %	12

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga szyszka po dry hop AIPA (bryła lodu)	28 g	20 min	12.5 %
Whirlpool	Mosaic otwarta paczka	15 g	10 min	12.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
W34/70	Lager	Suche	11 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Syrop z czarnego bzu do refermentacji	300 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	płatki dębowe palone	30 g	Fermentacja cicha	10 dni

### Notatki

- Chmielenie tylko FWH+Whirlpool  
4l z tej warki odlać do damy 5l i zadać paczkę W34/70.  
19 maj 2017, 09:30