

## Frau am rot CB25

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **16.8**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.2 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.64 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	schwarzbier wiedeński + pilzneński	4 kg (64.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (24.1%)	80 %	5
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (8%)	75 %	59
Ziarno	pszeniczny czekoladowy Wayermann	0.05 kg (0.8%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony Viking	0.17 kg (2.7%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.01 kg (0.2%)	80 %	---

### Chmiele

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

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Syrop z czarnego bzu do refermentacji	300 g	Butelkowanie	---