

# Irish Red Ale Hibiskus 2 PK

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **17**
- SRM **3.7**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	3.3 kg (79.5%)	81 %	3
Ziarno	Carahell Best	0.1 kg (2.4%)	75 %	30
Ziarno	Carapils Best	0.1 kg (2.4%)	75 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (12%)	80 %	2
Ziarno	Bestmalz Red X	0.15 kg (3.6%)	79 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	12.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Hibiscus	20 g	Gotowanie	5 min