

Islay red ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28**
- SRM **16.4**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Red Crystal 350-450 EBC Thomas Fawcett	0.16 kg (6.7%)	70 %	400
Ziarno	Viking Wędzony torfem	0.9 kg (37.5%)	81 %	7
Ziarno	Słód jęczmienny Maris Otter Pale Ale 5-7,5 EBC Thomas Fawcett	1.3 kg (54.2%)	80 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.04 kg (1.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	13 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile