

Kombinator

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **13.3**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **55.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (35.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.3 kg (35.6%)	81 %	6
Ziarno	Bestmalz Red X	0.3 kg (8.2%)	79 %	35
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (13.7%)	75 %	72
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (5.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.05 kg (1.4%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	13 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lomik	10 g	10 min	3.8 %
Whirlpool	Oktawia	10 g	1 min	7.1 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	2 g	Gotowanie	10 min