

mmm...znowu palone kable...

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **12.6**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilsner steinbach	1.2 kg (43.6%)	80 %	4
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1 kg (36.4%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.8%)	55 %	985
Ziarno	red ale viking malt	0.15 kg (5.5%)	75 %	70
Ziarno	Oats, Flaked	0.15 kg (5.5%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (7.3%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---