

Okrutnik RED ALE

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **12.5**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Golden Ale	2 kg (27.4%)	--- %	10
Ziarno	Red active	2 kg (27.4%)	--- %	40
Ziarno	Viking melanoidynowy	1 kg (13.7%)	75 %	60
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (13.7%)	75 %	59
Ziarno	Dekstrynowy	1 kg (13.7%)	--- %	15
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	25 g	15 min	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sok z buraka	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Woda Oligoceńska
Sok z buraka na podbicie koloru.
23 mar 2020, 19:46