

Pacific Red Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **44**
- SRM **13**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **9 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **9 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Hook Head Irish Pale Malt 4-6 EBC (Minch)	3.5 kg (56.9%)	80 %	6
Ziarno	Pilsner malt Muntons	1 kg (16.3%)	82 %	3
Ziarno	Amber Malt MINCH Kildare	0.5 kg (8.1%)	75 %	80
Ziarno	Cara Ruby CHATEAU	0.5 kg (8.1%)	72 %	50
Ziarno	Weyermanns Roasted Rye Malt	0.15 kg (2.4%)	71 %	800
Ziarno	Minch Irish Grown Wheat Malt	0.5 kg (8.1%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem (NZ) Leaf Harvest	25 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic Pellets Harvest	15 g	10 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade USA Leaf Harvest	5 g	10 min	8.6 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem (NZ) Leaf Harvest	10 g	5 min	14.5 %
Na zimno	Simcoe	40 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Pacific Gem (NZ) Leaf Harvest	40 g	3 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP041 - Pacific Ale Yeast July 2017	Ale	Płynne	1000 ml	dextera