

Peated Red Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **9.9**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Peated Malt	1.25 kg (57.6%)	81 %	5
Ziarno	Monachijski	0.72 kg (33.2%)	80 %	16
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.1 kg (4.6%)	75 %	60
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.1 kg (4.6%)	68 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Extra Styrian Dana	10 g	60 min	10.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	20 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis