

Polish hops red ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **15.2**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	1.5 kg (18.9%)	75 %	70
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (12.6%)	79 %	9
Dodatek	Barley Hulls	0.3 kg (3.8%)	1 %	0
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (1.9%)	60 %	800

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	15 g	15 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	15 min	6 %
Whirlpool	Cascade PL	15 g	1 min	5.2 %
Whirlpool	Sybilla	15 g	1 min	3.5 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	4 dni	5.2 %
Na zimno	Sybilla	20 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irish moss	2.5 g	Zacieranie	60 min