

PS 1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **37.8**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.6%)	80 %	5
Nie wiem czy to na 100%slod viking				
Ziarno	Pilzneński	1 kg (17.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (5.3%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (5.3%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (10.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	45 min	7 %
Gotowanie	Challenger	25 g	5 min	7 %

Drożdże

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