

# Pszenica w Szkocką krata

- Gęstość **5.3 BLG**
- ABV **2 %**
- IBU **10**
- SRM **2.4**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **71 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **71C**
- Wyladuj używając **49 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	4.4 kg (100%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	40 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	13 g	5 min	10 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile