

Red Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **13.4**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.2 kg (62.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (29.4%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2%)	79 %	50
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (2%)	75 %	59
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.1 kg (2%)	75 %	60
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.1 kg (2%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	5.6 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	20 min	5.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	120 ml	White Labs
--------------------------	-----	--------	--------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	15 min