

Red Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **7**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (75.8%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.25 kg (3.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.5 kg (7.6%)	100 %	30
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (4.5%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (7.6%)	75 %	45
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.05 kg (0.8%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	40 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Notatki

- Brzeczka 21.07
Fermentacja burzliwa 14dni
Fermentacja cicha 14 dni
Blg końcowe 3
Rozlew 18.08.2020
Cukier 6g/l
21 lip 2020, 12:50