

Red Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **18**
- SRM **12.5**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (54.5%)	80 %	16
Ziarno	red ale	1 kg (18.2%)	75 %	70
Ziarno	Żytni	1 kg (18.2%)	75 %	40
Ziarno	viking cookie	0.5 kg (9.1%)	78 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	15 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	15 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	15 g	10 min	3.9 %