

Red Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **8.5**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.2%)	79 %	16
Ziarno	Red Active	1 kg (13.2%)	80 %	35
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.6%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.07 kg (0.7%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	60 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	10 min	7.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	hibiskus	30 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- hibiskus do połowy warki
5 kwi 2021, 12:04