

## Red Ale 4

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **22**
- SRM **9.9**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **28.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	8 kg (66.7%)	83 %	4
Ziarno	Carared	4 kg (33.3%)	75 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	65 g	55 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	65 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	70 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	19.17 g	---

### Notatki

- Brzezka 18.03  
Cicha od 25.03  
Rozlew 11.04  
Glukoza 225/38l  
18 mar 2021, 11:51