

Red ALE B

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **7.1**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Wysładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | PALE ALE/PILS BYDGOSZCZ | 5 kg (82.6%) | 82 % | 4.8 |
| Ziarno | MONACHIJSKI typ I BYDGOSZCZ | 1 kg (16.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Czekoladowy 800 | 0.05 kg (0.8%) | 60 % | 800 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 25 g | 60 min | 7.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Perle | 25 g | 15 min | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Safale |