

## 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