

Red Ale - BIAB

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **33**
- SRM **14.2**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Red Ale Viking Malt	0.4 kg (20.5%)	75 %	70
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (10.3%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (7.7%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (10.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	30 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	20 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---