

## Red Ale II

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **12.7**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (46.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (27.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.75 kg (13.9%)	75 %	150
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.45 kg (8.3%)	78 %	100
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg (3.7%)	75 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Hibiskus	100 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Płatki dzikiej róży	50 g	Gotowanie	10 min