

Red Ale II

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **24**
- SRM **10.1**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystudź używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (63.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (27%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (9%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (0.9%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	30 min	4.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	5 min	4.8 %