

## Red Ale III

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **10.8**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **39 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Red Active Viking	3 kg (25%)	79 %	35
Ziarno	Carared Weyermann	3 kg (25%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (16.7%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	70 g	50 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	20 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	5 min	5 %
Whirlpool	East Kent Goldings	60 g	0 min	5 %
Na zimno	East Kent Goldings	50 g	14 dni	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	19.17 g	Safale

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Brzeczka 16.12  
Blg start 14  
Fermentacja burzliwa 16 dni  
Fermentacja cicha od 19dni  
Chmienie na zimno do połowy warki  
Blg końcowe 3,5 dla chmielonej na zimno i 4  
Rozlew 19.01  
*16 gru 2020, 18:00*