

Red Ale #leftovers + cherry

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **9**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **56 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **56C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner Zero	3.8 kg (73.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Caramel 50	0.75 kg (14.4%)	75 %	50
Ziarno	Viking Red Ale	0.55 kg (10.6%)	75 %	70
Ziarno	Viking Munich Dark	0.1 kg (1.9%)	78 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	50 min	6.3 %
Gotowanie	Brewers Gold	15 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	35 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	10 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Gęstwa	150 ml	Mangrove Jack's
-----------------------------------	-----	--------	--------	-----------------

The only one that I have currently

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cherry Tea	50 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- This is a trial recipe from leftovers
8 sty 2022, 10:44