

Red Ale V

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **9.4**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **47 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **33.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2 kg (16.7%)	83 %	4
Ziarno	Carared	2 kg (16.7%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (25%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (29.2%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (8.3%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	0.5 kg (4.2%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	55 min	7.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	5 min	4.5 %
Whirlpool	East Kent Goldings	100 g	0 min	4.5 %

Drożdże

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

Notatki

- Brzeczka 13.08
Burzliwa 7dni
Cicha 7dni
Rozlew 27.08
Blg start 12
13 sie 2021, 11:51