

Red American Pills

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **15.7**
- 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 **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (57.3%)	81 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (9.5%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.04 kg (0.8%)	68 %	1200
Ziarno	Red ale	1 kg (19.1%)	70 %	50
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (9.5%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus/Collumbus	15 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Zeus/Collumbus	10 g	1 min	15.1 %
Na zimno	Palisade	50 g	0 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- Getswa po marcowym.
5 mar 2021, 18:37