

Red Force One

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **12.9**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.7 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (19.8%)	79 %	16
Ziarno	Carared	0.5 kg (12.3%)	75 %	39
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	5 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	5 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.4 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irish moss	5 g	Gotowanie	5 min