

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 |