

Red is Good

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **12.2**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.2 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (5.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (8.9%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.8 kg (14.3%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (8.9%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (3.6%)	70 %	49
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (1.8%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	20 g	30 min	7 %
Gotowanie	Kent Goldings	20 g	10 min	5.5 %

Gotowanie	Fuggles	20 g	10 min	4.5 %
-----------	---------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale