

Red Miś

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **11**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (35.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Red Ale | 2 kg (28.6%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (35.7%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 50 g | 30 min | 3.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa - Pure Ale Yeast 7 | Ale | Suche | 11 g | Gozdawa |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|------------------------|--------|-----------|--------|
| Inne | Wywar Blond na Cascade | 2000 g | Gotowanie | 60 min |