

robocza

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **32**
- SRM **15.9**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **0.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (88.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.22 kg (4.9%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.22 kg (4.9%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.06 kg (1.3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Kent Goldings | 15 g | 30 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Kent Goldings | 15 g | 15 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 30 g | 90 min | 3.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 4 g | Gotowanie | 15 min |