

Season RED ALE

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **29**
- SRM **8.7**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Wystadzaj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (61.5%)	80 %	6.5
Ziarno	Weyermann - Carared	1.5 kg (23.1%)	75 %	45
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (7.7%)	80 %	39
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.7%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7	5 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Cascade	5 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Idaho 7	20 g	10 min	12.7 %
Whirlpool	Cascade	25 g	15 min	6 %
Whirlpool	Idaho 7	25 g	15 min	12.7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorekwapnia	12 g	Zacieranie	1 min
Czynnik do wody	sól epson	6 g	Zacieranie	1 min
Czynnik do wody	kwasy cytrynowy	10 g	Zacieranie	1 min

Notatki

- 20 plato przed filtracją.
31 sie 2024, 13:14