

Syn Słońca

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **16.9**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 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 **21.3 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**
- Wystadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (41%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (4.9%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (8.2%)	80 %	5
Ziarno	Carared	0.5 kg (8.2%)	75 %	39
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (1.6%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (3.3%)	70 %	49
Ziarno	Karmelowy Czerwony	2 kg (32.8%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	Kent Goldings	25 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Challenger	20 g	30 min	7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Herbata z hibiskusa	50 g	Gotowanie	10 min