

Test 2/1

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **19**
- SRM **12.7**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **64 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **64 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **75.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **89.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **75.6 L** wody do zacierania do **65.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (42.9%)	81 %	4
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	3 kg (21.4%)	85 %	89
Ziarno	Bestmalz Red X	5 kg (35.7%)	79 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cashmere	50 g	60 min	8 %
Whirlpool	Cashmere	50 g	5 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S04	Ale	Suche	11 g	Fermentis