

# Wędzony Polski Red Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **48**
- SRM **20.8**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.1 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.3 L** wody do zacierania do **81.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (17.5%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (35.1%)	82 %	10
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (35.1%)	82 %	10
Ziarno	Pszoniczny	0.25 kg (8.8%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	50 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	40 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	30 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	20 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	10 min	11 %

## Drożdże

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