

Wild Red Ale

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **38**
- SRM **16.6**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **77C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67.5C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Redactive	6 kg (100%)	78 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	50 min	15.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Biowar	Ale	Gęstwa	200 ml	Biowar