

Zimna wojna - Red Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- SRM **14.9**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (79.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Red Ale	0.5 kg (7.9%)	75 %	70
Ziarno	Carahell (R) 20-30 EBC Weyermann	0.2 kg (3.2%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma (R) 300-400 EBC Weyermann	0.15 kg (2.4%)	78 %	400
Ziarno	Karmelowy Czerwony 60	0.2 kg (3.2%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.2%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony 1100-1200	0.06 kg (1%)	55 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	15 g	60 min	5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Perle	35 g	20 min	5 %

Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Płynne	1000 ml	starter

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min