

# Złoty Deszcz

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **36**
- SRM **14.3**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter	5 kg (55.2%)	80 %	6
Ziarno	Cara 30EBC	2.2 kg (24.3%)	80 %	30
Ziarno	Monachijski	1 kg (11%)	80 %	16
Ziarno	Crystal 160EBC	0.5 kg (5.5%)	75 %	160
Ziarno	Dark Crystal 300EBC	0.35 kg (3.9%)	70 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	50 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Pilot	20 g	60 min	8 %
Gotowanie	Pilot	30 g	10 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's