

# 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 |