

# ČERVENÝ SMREKOVO-ZÁZVOROVÝ ALE

PAKT

Náš recept - by PAKT | na 25L mladiny

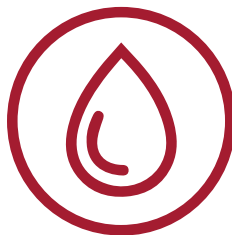
Náš minuloročný hit

Nevieme, ako varia smrečkové pivo ostatní, ale nás zaujal názov samotného stromu - Smrek červený, a tak sme v recepte použili skoro 40% nášho obľúbeného Red Active sladu, v spojení s Pale Ale. Z čoho nečakane vznikol pouličný hit, a tak ho tento rok opakujeme nanovo. Na inšpiráciu poskytujeme recept, ktorý môžete vyskúšať, prípadne rovno zakúpiť, a kludne dajte info, ako to u vás dopadlo. Skol 🍷



## SLADY

**Viking Malt Pale Ale**  
3 kg  
**Viking Malt Red Active**  
1,8 kg



## RMUTOVANIE

Vystieranie: 19L  
Vysladzovanie: 12L

**Infúzie:**  
66°C 40 min.  
72°C 15 min.  
78°C 5 min.



## CHMEĽOVAR

60 min.

**Mandarina Bavaria**  
60 min - 15g + na jemné plátky na-  
krájaný čerstvý zázvor 140g  
**Mandarina Bavaria**  
30 min - 7g  
**čerstvé smrekové výhonky**  
15 min - 500g  
**Mandarina Bavaria**  
10 min - 6 g



## FERMENTÁCIA

Kvasinky:  
**Safale S 04** / 1bal

6-8 dní pri teplote 18-20°C

L  
25

OG  
1049

FG  
1012

IBU  
20

EBC  
25

ABV  
4,9%