

Lady in red

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **15.9**
- Style **Irish Red Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **7.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **7.9 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **9.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **4.9 liter(s)**
- Total mash volume **6.5 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **4.9 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **6.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **9.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Mild Malt	1.2 kg (69.6%)	80 %	8
Grain	Amber Malt	0.2 kg (11.6%)	72 %	45
Grain	Weyermann - Carapils	0.2 kg (11.6%)	78 %	4
Grain	Jęczmień palony	0.025 kg (1.4%)	55 %	1100
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy Monachijski - Weyermann Munich Amber	0.1 kg (5.8%)	78 %	22

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Styrian Golding	10 g	60 min	3.6 %
Boil	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
us-05	Ale	Slant	150 ml	Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	płatki drewna czereśniowego marynowane w whiskey	10 g	Secondary	7 day(s)

Notes

- Wydajność zaniżona do 70% bo pierwszy raz. Sprawdzić Blg po wysładzaniu, ma być 9.6 Blg. Wysładzać aż 10l będzie w garze (zaznaczyć na łyżce).
Oct 22, 2016, 11:36 PM
- Starty z gotowania zaniżone, powinno się wziąć około 15% na godzinę albo zmniejszyć ilość energii. Robione wg. przepisu zeszło do 7l brzezki 13 Blg!

Należy doliczyć startę ze zlewania schłodzonej brzezki znad osadów, to 800ml do litra będzie każdorazowo.

Filtrowanie wężkiem w oplocie takiego piwa to bajka, może z 8-10minut to trwało....

Następnym razem w przepisie nie umieszczać LME, tylko w razie gdyby się nie zgadzało Blg przed gotowaniem to dodawać!

Oct 30, 2016, 11:02 AM