

czerwony irlandczyk z odzysku

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **11**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (40.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (14%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (31%)	79 %	10
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.25 kg (3.9%)	75 %	60
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (3.9%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	40 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	10 min	3.5 %
Na zimno	Marynka	25 g	7 dni	10 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale