

Czerwony Irys

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **14.4**
- 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 **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (79.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (9.9%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	150 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Jęczmień palony dodać po zacieraniu, a przed mashout'em.
Słód karmelowy można zastąpić słodem crystal.
Mech uwodnić na godzinę przed zadaniem.
14 sty 2017, 14:54