

Dożynkowe Irlandzkie

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **16.4**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69.9%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt (Cookie)	1 kg (14%)	79 %	70
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (7%)	75 %	50
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.1%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Fermentis
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	2 g	Gotowanie	5 min