

Irish Red

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **38**
- SRM **9.8**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.7 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski I	0.8 kg (19.8%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (12.3%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	55 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Bistol	2 g	Gotowanie	2 min

Notatki

- Zacieranie infuzyjne:
13 l wody podgrzać do 69 C wrzucić słody. Trzymać w 67 C przez 60 min.
Dodać 3l ciepłej wody, podgrzać do 72 C do negatywnej próby jodowej. Dodać palony jęczmień.
Dodać 3l ciepłej wody, podgrzać do 76 C, filtrować.
Ferm. burzliwa 5-7 dni w temp 18-22 C
Ferm. cicha 10-14 dni w temp 18-22 C
10 lut 2019, 12:45