

Irish Red Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **17.8**
- 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 **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett - Maris Otter	4.5 kg (84.9%)	81 %	6
Ziarno	Castlemalting - Biscuit Malt	0.3 kg (5.7%)	79 %	45
Ziarno	Castlemalting - Crystal	0.24 kg (4.5%)	72 %	150
Ziarno	Castlemalting - Special B Castle	0.13 kg (2.5%)	70 %	350
Ziarno	Castlemalting - Roasted Barley	0.13 kg (2.5%)	55 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Marynka	10 g	60 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	20 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	15 min	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Opshaug Kveik Ale	Ale	Płynne	50 ml	Kveik

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Nagazowanie celować w 2.2
Woda, kranówka, dodać kwas fosforowy na etapie gotowania żeby obniżyć pH do 5.6
9 cze 2021, 14:01