Irish red Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **9.4**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg *(70.7%)*	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg *(8.1%)*	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg *(20.2%)*	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg *(1%)*	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	5 min	10 %
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	40 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	gęstwa

Notatki

- jeczmień palony dać w 76 stopniach, przed filtacją.
  7 mar 2024, 12:25

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