

Irish red ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **16.2**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.45 kg (74.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.35 kg (7.6%)	79 %	22
Ziarno	Pale Ale Flagon	0.17 kg (3.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.35 kg (7.6%)	75 %	59
Ziarno	Caramunich® typ I	0.15 kg (3.2%)	73 %	80
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (3.2%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	14 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	17 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	11 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	12.5 g	Mauribrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	mech irlandzki	8 g	Gotowanie	10 min