

MANIFEST

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **20**
- SRM **17.8**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Castle	2.5 kg (48.7%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski Bestmalz (Muich Malt)	0.5 kg (9.7%)	80 %	16
Ziarno	Viking Malt Red Ale	0.5 kg (9.7%)	75 %	70
Ziarno	Caramunich® typ I Weyermann	0.33 kg (6.4%)	73 %	80
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.8%)	79 %	50
Ziarno	Kukurydza	0.3 kg (5.8%)	--- %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (5.8%)	80 %	45
Ziarno	Karmel 600 Viking Malt	0.2 kg (3.9%)	68 %	601
Ziarno	Chocolate Viking Malt	0.2 kg (3.9%)	73 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Extra Styrian Dana	15 g	60 min	10.8 %

Aromat (koniec gotowania)	Extra Styrian Dana	10 g	10 min	10.8 %
---------------------------	--------------------	------	--------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki ???	5 g	Gotowanie	5 min