

RED IRISH ALE

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **18**
- SRM **8.2**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (73.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (18.4%)	78 %	18
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.125 kg (2.3%)	73 %	20
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.125 kg (2.3%)	77 %	97
Ziarno	Biscuit Malt	0.125 kg (2.3%)	79 %	45
Ziarno	Carafa I	0.05 kg (0.9%)	70 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	60 g	10 min	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	10 min