

smoked rye red ale #2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **35**
- SRM **13**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	3 kg (55%)	82 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.3%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (18.3%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (3.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.7%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	20 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	5.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	---

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Drożdże: zrobiony starter na pasteryzowanej brzeczce z Weizenbocka
11 sty 2019, 09:53