

Irish Red Ale

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **20**
- SRM **14.9**
- Style **Irish Red Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **1 %**
- Size with trub loss **23.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size **23.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **5.4 liter(s)**
- Total mash volume **7 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **5.4 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Sparge using **19.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.7 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|--|----------------|-------|------|
| Liquid Extract | Ekstrakt słodowy pilznieński Bruntal | 3.4 kg (68.7%) | 80 % | 26 |
| Grain | Słód jęczmienny monachijski typ I Weyermann | 1 kg (20.2%) | 75 % | 12 |
| Grain | Słód jęczmienny Cara Crystal Castle Malting | 0.25 kg (5.1%) | 75 % | 150 |
| Grain | Słód jęczmienny melanoidynowy (parzony) Weyermann | 0.25 kg (5.1%) | 75 % | 60 |
| Grain | Palone ziarna jęczmienia Weyermann | 0.05 kg (1%) | 75 % | 1100 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|---------|--------|--------|------------|
| Boil | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------|------|------|--------|------------|
| US-05 | Ale | Dry | 11 g | --- |

Notes

- Zamówione składniki.
 1. Najpierw podgrzewamy wodę do temp. ok. 70-73°C.
 2. Następnie (ciągle mieszając) wsypujemy ześrutowany sód.
 3. Po dodaniu sódów temperatura mieszanki gorącej wody i chłodnych sódów powinna się ustalić na poziomie ok. 65 - 67°C.

Jan 29, 2020, 10:38 AM