

Wielki Pieprzony Powrót

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **65**
- SRM **11.3**
- Style **Irish Red Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **13.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **15.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **68 %**
- Liquor-to-grist ratio **4.2 liter(s) / kg**
- Mash size **17.2 liter(s)**
- Total mash volume **21.3 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **120 min**

Mash step by step

- Heat up **17.2 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **120 min** at **68C**
- Sparge using **2.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.2 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|--------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Weyermann - Pilsner Malt | 2.6 kg (63.4%) | 81 % | 5 |
| Grain | Weyermann - Carared | 1.5 kg (36.6%) | 75 % | 45 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|------------|----------------------------------|--------|--------|------------|
| First Wort | Magnat | 30 g | 30 min | 14.2 % |
| Boil | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 15 min | 4.5 % |
| Boil | Hallertauer Tradition HB otwarta | 30 g | 0 min | 4 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------|------|-------|--------|------------|
| T-58 | Ale | Slant | 100 ml | Safale |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------|-----------------|--------|---------|--------|
| Spice | pieprz czerwony | 5 g | Boil | 12 min |
| Spice | pieprz czarny | 5 g | Boil | 12 min |

Notes

- Zacieranie metodą "prawie no sparge", tzn. dla uzyskania 15l brzeczki zalejemy 17l wody i wysłodzimy używając 2l wody, (15l + 4.1l wody na wchłonięcie przez sól). Zobaczmy jak pompa cyrkulacyjna się tu sprawdzi.

Uwaga, ilość pieprzu zmniejszona bo warka mniejsza!

Uwaga! Stosować tylko pieprz ziarnisty Kamis ze świeżo otwartej paczki.

Oct 9, 2017, 1:06 PM