

09. IRA 13°Blg HB.pl

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **28.7**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.78 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.58 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.44 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.58 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **23.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.78 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg	75.29 %	7
Ziarno	Pilsner (Weyermann)	2 kg	82.23 %	7
Ziarno	Caraamber (Weyermann)	0.38 kg	80.07 %	188
Ziarno	Carared (Weyermann)	0.38 kg	77.9 %	125
Ziarno	Fawcett Roasted Barley (palony jęczmień)	0.1 kg	68.5 %	3868

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13 %
Na zimno	Centennial	30 g	7 dni	10 %