

czerwony irlandczyk z odzysku

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **11**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.6 kg (40.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.9 kg (14%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.25 kg (3.9%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.2 kg (3.1%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2 kg (31%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Viking melanoidynowy | 0.25 kg (3.9%) | 75 % | 60 |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.25 kg (3.9%) | 79 % | 130 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 40 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 25 g | 10 min | 3.5 % |
| Na zimno | Marynka | 25 g | 7 dni | 10 % |

Drożdże

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

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g | Safale |