

Czerwony Topór

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **19**
- SRM **15.6**
- 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 **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	6 kg (86.1%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.4 kg (5.7%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (2.9%)	75 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.4%)	73 %	120
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.1 kg (1.4%)	78 %	100
Ziarno	Jęczmień palony	0.17 kg (2.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Challenger	10 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	10 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Jęczmień palony od 0,01 kg do 0,23 kg - w zależności od pożądanej barwy (9 - 18 SRM)
Fermentacja burzliwa w temperaturze około 17-18°C, około 7-9 dni fermentacja cicha w temp. kilka stopni niższej
7g cukru lub glukozy na każdy litr piwa, w 200 - 250 ml wody, gotuj uzyskany syrop przez około 10 minut, ostudź. Syrop wlej do fermentora z kranikiem i przelej do niego piwo po cichej fermentacji, zadbaj o równomierne wymieszanie syropu z piwem. Piwo niezwłocznie butelkuj.

Zalecamy około 3 tygodni leżakowania w butelkach.

17 maj 2020, 17:32