

Czerwony Topór

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **15.1**
- 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 **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 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 **19.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (60.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (15.2%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Caraamber | 1 kg (15.2%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.5 kg (7.6%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (1.5%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 40 min | 10 % |
| Gotowanie | Challenger | 15 g | 20 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Wyeast - Irish Ale | Ale | Płynne | 35 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 6 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Jęczmień palony od 0,05 do 0,15 kg - dla IBU od 11 - 17
30 wrz 2018, 14:05