

IRA 12-10-2019

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **9**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pale Ale Belgia | 4 kg (64.8%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | carrared | 0.5 kg (8.1%) | 75 % | 50 |
| Ziarno | Monachijski | 1.25 kg (20.3%) | 80 % | 15 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.04 kg (0.6%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.38 kg (6.2%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 30 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 20 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 6.25 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- jęczmień palony dodany do wiadra z brzeczka.
11 paź 2019, 19:43