

IRA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **48**
- SRM **11**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.88 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (9%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	55 min	4.7 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	20 min	5.3 %

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	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Po zakończeniu zacierania dodać jęczmień palony i podgrzać zacier do 76 stopni. Po osiągnięciu tej temperatury wyłączyć i rozpocząć wysładzanie.
3 sty 2021, 21:04