

IRA 6/2019

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **9.2**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (64.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (9.2%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale	0.5 kg (9.2%)	80 %	6
Ziarno	cookie-bursztynowy	0.4 kg (7.3%)	70 %	50
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (9.2%)	75 %	50
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook gorzyczkowy	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Challenger uniwersalny	20 g	20 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger uniwersalny	20 g	10 min	5.8 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---
-------------	-----	-------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	jęczmień palony	50 g	Zacieranie	10 min

Notatki

- jęczmień palony dodać na 10 min. przed końcem zacierania
19 mar 2019, 21:30