

## Irish Red 2

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **16.6**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Munich Malt	3 kg (44.1%)	78 %	18
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (29.4%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.7 kg (10.3%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carared	0.7 kg (10.3%)	75 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (4.4%)	75 %	20
Ziarno	carafa special II	0.1 kg (1.5%)	75 %	1150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Notatki

- Celować w 17 SRM (styl 9-18). carafa special II można zastąpić palonym jęczmieniem, dodawać na koniec wysładzania. Może zimny brew?

Fermentacja burzliwa 7-9 dni w temp około 17-18°C  
Fermentacja cicha 14 dni w temp około 16°C

15 paź 2017, 10:12