

## Irish Red Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **20**
- SRM **14.9**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pilzneński Bruntal	3.4 kg (68.7%)	80 %	26
Ziarno	Słód jęczmienny monachijski typ I Weyermann	1 kg (20.2%)	75 %	12
Ziarno	Słód jęczmienny Cara Crystal Castle Malting	0.25 kg (5.1%)	75 %	150
Ziarno	Słód jęczmienny melanoïdnowy (parzony) Weyermann	0.25 kg (5.1%)	75 %	60
Ziarno	Palone ziarna jęczmienia Weyermann	0.05 kg (1%)	75 %	1100

### Chmiele

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

### Drożdże

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

## Notatki

- Zamówione składniki.
  1. Najpierw podgrzewamy wodę do temp. ok. 70-73°C.
  2. Następnie (ciągle mieszając) wsypujemy ześrutowany sód.
  3. Po dodaniu sódów temperatura mieszaniny gorącej wody i chłodnych sódów powinna się ustalić na poziomie ok. 65 - 67°C.

29 sty 2020, 10:38