

Irish Red Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **9.7**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (69.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (9%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (21%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (0.9%)	70 %	1050

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	8 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	20 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	19.5 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	20 min
------------	----------------	-----	-----------	--------

Notatki

- Based on:
<http://www.blog.homebrewing.pl/irish-red-ale-receptura-ze-slodow/>
5 gru 2020, 07:53