

Irish Red Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **20**
- SRM **15.6**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.2 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (61%)	80 %	4
Ziarno	Viking Red Ale	1 kg (15.2%)	70 %	70
Ziarno	Viking Cookie	1 kg (15.2%)	70 %	50
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.6%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.06 kg (0.9%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	20 g	15 min	3.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

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

Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	-----	-----------	--------

Notatki

- Burzliwa - 6-8 dni
Cicha w kegu - 10 dni

Jęczmień Palony dodać w temp. 78C.
8 lis 2021, 08:47