

Irish Red Ale "Babski Browar"

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **13.6**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.6 kg (84.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.275 kg (5.1%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.04 kg (0.7%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- Zacieranie z zapisków - Babski Browar
Jęczmień palony na ostatnie 10 minut zacierania
Gotowy zestaw - Sklep Esencje Smaku
25 sie 2016, 18:31