

Irish Red Ale Cieszyńskie

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **9.7**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (65.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (22%)	79 %	22
Ziarno	Carared	0.5 kg (11%)	75 %	39
Ziarno	Jęczmień prażony	0.05 kg (1.1%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	23 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Zadane w 17°C				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza	100 g	Butelkowanie	---

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- - woda 14l do zacierania, wysładzanie do 24l. Planowane końcowe 20l o ekstrakcie 12 BLG

<http://www.zwrotnica.com.pl/2020/03/irish-red-ale-piekno-tkwi-w-prostocie.html>

24 wrz 2022, 02:15