

Irish Red Ale OK

- Gęstość **14.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **13.1**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (65%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.25 kg (4.1%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (8.1%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (8.1%)	75 %	45
Ziarno	Caramunich Malt	0.2 kg (3.3%)	71.7 %	110
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (3.3%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Challenger	20 g	30 min	7 %
Gotowanie	Challenger	15 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast 1084 irish ale	Ale	Płynne	10 ml	---

Notatki

- glukoza 3g/but
23 mar 2016, 11:46