

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