

Irish Red Ale (W#2)

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **22.6**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **23 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Maris Otter	1.75 kg (87.5%)	80.3 %	5
Ziarno	Słód Red Crystal 400	0.25 kg (12.5%)	71.3 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling Cros	10 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5.75 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Palone ziarno jęczmienia	15 g	Zacieranie	20 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min