

irlandczyk

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **13.3**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (90.4%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.15 kg (4.5%)	75 %	160
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.15 kg (4.5%)	74 %	275
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.02 kg (0.6%)	55 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Bramling	10 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	tabletki	2.5 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	finings	15 g	Fermentacja cicha	---