

Irlandzka czerwien

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **21**
- SRM **10.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (42.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Red Ale	1 kg (21.1%)	80 %	80
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (21.1%)	78 %	18
Ziarno	Viking Karmel 50	0.5 kg (10.5%)	80 %	50
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (5.3%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	20 min	5.1 %
Whirlpool	East Kent Goldings	20 g	0 min	5.1 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Hibiskus	50 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- <https://www.dafont.com/celtic-garamond-2nd.font>

18 lis 2018, 12:10