

Irlandzkie Czerwone 12BLG

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **21**
- SRM **17.1**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 3.5 kg (86.8%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.5 kg (12.4%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Barwiący | 0.03 kg (0.7%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bramling | 20 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Fuggles | 20 g | 20 min | 4.5 % |

Notatki

- Nieudany kolor ~4 SRM
23 kwi 2022, 14:03