

Lady in red

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **15.9**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mild Malt	1.2 kg (69.6%)	80 %	8
Ziarno	Amber Malt	0.2 kg (11.6%)	72 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (11.6%)	78 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.025 kg (1.4%)	55 %	1100
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Monachijski - Weyermann Munich Amber	0.1 kg (5.8%)	78 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki drewna czereśniowego marynowane w whiskey	10 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Wydajność zaniżona do 70% bo pierwszy raz. Sprawdzić Blg po wysładzaniu, ma być 9.6 Blg. Wysładzać aż 10l będzie w garze (zaznaczyć na tyżce).
22 paź 2016, 23:36
- Starty z gotowania zaniżone, powinno się wziąć około 15% na godzinę albo zmniejszyć ilość energii. Robione wg. przepisu zeszło do 7l brzezki 13 Blg!

Należy doliczyć startę ze zlewania schłodzonej brzezki znad osadów, to 800ml do litra będzie każdorazowo.

Filtrowanie wężykiem w oplocie takiego piwa to bajka, może z 8-10minut to trwało....

Następnym razem w przepisie nie umieszczać LME, tylko w razie gdyby się nie zgadzało Blg przed gotowaniem to dodawać!

30 paź 2016, 11:02