

Luk - Irish Red

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **22**
- SRM **13.1**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilzneński	4 kg (69.6%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale	0.65 kg (11.3%)	79 %	6
Ziarno	Viking Monachijski Ciemny	0.35 kg (6.1%)	78 %	22
Ziarno	Viking Red Ale	0.3 kg (5.2%)	75 %	70
Ziarno	Viking Karmelowy 150	0.2 kg (3.5%)	75 %	150
Ziarno	Viking Karmelowy 600	0.1 kg (1.7%)	68 %	600
Ziarno	Viking Cookie	0.1 kg (1.7%)	72 %	50
Ziarno	Viking Czekoladowy Ciemny	0.05 kg (0.9%)	67 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Sybilla	18 g	30 min	4.6 %

Gotowanie	Sybilla	8 g	10 min	4.6 %
-----------	---------	-----	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min