

Red Shamrock

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **14.3**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	3.5 kg (73.7%)	79 %	30
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (21.1%)	81 %	5
Ziarno	Simpsons - Caramalt Light	0.25 kg (5.3%)	76 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	25 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Target	25 g	7 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Notatki

- 11 BLG przed gotowaniem
29 sty 2016, 17:02