

Red Zgred (IRA) v2 (homebrewing 10L)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **9.7**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.75 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Carared	0.2 kg (8%)	75 %	39
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (20%)	79 %	16
Ziarno	Carafa	0.05 kg (2%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	8 g	55 min	11.2 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	15 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Receptura z drobnymi modyfikacjami przeskalowana z przepisu:
<http://blog.homebrewing.pl/irish-red-ale-receptura-ze-slodow/>
15 gru 2018, 16:04