

Zachód nad Krasnym #1 - Irish Red Ale - Browar na Wyżynie

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **13**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	2.5 kg (66.7%)	79 %	8
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	0.5 kg (13.3%)	78 %	25
Ziarno	Red Ale (melanoidynowy) Viking Malt	0.5 kg (13.3%)	75 %	80
Ziarno	karmelowy 30 - Viking Malt	0.2 kg (5.3%)	75 %	35
Ziarno	jęczmień prażony Viking Malt	0.05 kg (1.3%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulát	10 g	45 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger (UK) - granulát	30 g	7 min	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	30 ml	---
----------------------	-----	--------	-------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Kurcze fajny orzech laskowy wyszedł :) Drożdże dały czyściutki profil. Kolor miedziano-czerwony. Świetna oklejająca drobnopełcherzykowa piana.
25 maj 2017, 21:57
- Moje piwo na tym przepisie zajęło II miejsce w Międzynarodowym Konkursie Piw Domowych w Chorzowie! :D
11 lip 2017, 15:20