

Zachód nad Krasnym #2 - Irish Red Ale - Browar na Wyżynie

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **19**
- SRM **13**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | pale ale Viking Malt | 2.5 kg (61.6%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | monachijski typ II Viking Malt | 0.9 kg (22.2%) | 78 % | 24 |
| Ziarno | Red Ale (melanoidynowy) Viking Malt | 0.4 kg (9.9%) | 75 % | 80 |
| Ziarno | karmelowy 30 - Viking Malt | 0.2 kg (4.9%) | 75 % | 35 |
| Ziarno | jęczmień prażony Viking Malt | 0.06 kg (1.5%) | 1 % | 1100 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Golding (UK) - granulat | 20 g | 60 min | 5.27 % |
| Gotowanie | East Kent Golding (UK) - granulat | 10 g | 20 min | 5.27 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Golding (UK) - granulat | 10 g | 5 min | 5.27 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | kwask mlekowy 80% | 4 g | Zacieranie | 70 min |
| Czynnik do wody | chlorek sodu | 3 g | Zacieranie | 70 min |
| Czynnik do wody | siarczan magnezu | 1 g | Zacieranie | 70 min |
| Klarowanie | mech irlandzki | 4 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Słód prażony dodany na mashout.
20 lut 2018, 08:53
- Profil wody:
Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO Alkalinity Residual
138.0 16.5 48.1 84.0 42.9 307. 5 271.1 163.0
22 lut 2018, 10:34