

## 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