

Wielki Pieprzony Powrót

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **65**
- SRM **11.3**
- Style **Irish Red Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **13.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **15.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **68 %**
- Liquor-to-grist ratio **4.2 liter(s) / kg**
- Mash size **17.2 liter(s)**
- Total mash volume **21.3 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **120 min**

Mash step by step

- Heat up **17.2 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **120 min** at **68C**
- Sparge using **2.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	2.6 kg (63.4%)	81 %	5
Grain	Weyermann - Carared	1.5 kg (36.6%)	75 %	45

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Magnat	30 g	30 min	14.2 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	4.5 %
Boil	Hallertauer Tradition HB otwarta	30 g	0 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
T-58	Ale	Slant	100 ml	Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	pieprz czerwony	5 g	Boil	12 min
Spice	pieprz czarny	5 g	Boil	12 min

Notes

- Zacieranie metodą "prawie no sparge", tzn. dla uzyskania 15l brzeczki zalejemy 17l wody i wysłodzimy używając 2l wody, (15l + 4.1l wody na wchłonięcie przez sól). Zobaczymy jak pompa cyrkulacyjna się tu sprawdzi.

Uwaga, ilość pieprzu zmniejszona bo warka mniejsza!

Uwaga! Stosować tylko pieprz ziarnisty Kamis ze świeżo otwartej paczki.

Oct 9, 2017, 1:06 PM