

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

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **13**
- Style **Irish Red Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **17 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **20.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **72 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **11.3 liter(s)**
- Total mash volume **15 liter(s)**

## Steps

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

## Mash step by step

- Heat up **11.3 liter(s)** of strike water to **73.6C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **66C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **13.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **20.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	pale ale Viking Malt	2.5 kg (66.7%)	79 %	8
Grain	monachijski typ II Viking Malt	0.5 kg (13.3%)	78 %	25
Grain	Red Ale (melanoidynowy) Viking Malt	0.5 kg (13.3%)	75 %	80
Grain	karmelowy 30 - Viking Malt	0.2 kg (5.3%)	75 %	35
Grain	jęczmień prażony Viking Malt	0.05 kg (1.3%)	70 %	1000

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Junga (PL) - granulát	10 g	45 min	12.5 %
Aroma (end of boil)	Challenger (UK) - granulát	30 g	7 min	7.3 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

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

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	mech irlandzki	2 g	Boil	15 min

### Notes

- Kurcze fajny orzech laskowy wyszedł :) Drożdże dały czyściutki profil. Kolor miedziano-czerwony. Świetna oklejająca drobnopęcherzykowa piana.  
*May 25, 2017, 9:57 PM*
- Moje piwo na tym przepisie zajęło II miejsce w Międzynarodowym Konkursie Piv Domowych w Chorzowie! :D  
*Jul 11, 2017, 3:20 PM*