

Dublin Red Ale

Method: **All Grain**
 Style: **Irish Red Ale**
 Boil Time: **60 min**
 Batch Size: **20 liters** (fermentor volume)
 Pre Boil Size: **25 liters**
 Pre Boil Gravity: **1.041** (recipe based estimate)
 Efficiency: **70%** (brew house)
 Source: **brewshop.hr**

Original Gravity:

1.049

Final Gravity:

1.013

ABV (standard):

4.64%

IBU (tinseth):

23

SRM (daniels):

14.6

Fermentables

Amount	Fermentable	PPG	°L	Bill %
4 kg	<u>Weyermann® PALE ALE</u>	39	2.3	92.3%
0.13 kg	<u>Weyermann® MELANOIDIN MALT</u>	34	45	3%
0.13 kg	<u>Weyermann® CARAAROMA®</u>	33	120	3%
0.04 kg	<u>Weyermann® ROASTED BARLEY</u>	29	550	1.8%
4.30 kg	Total			

Hops

Amount	Variety	Type	AA	Use	Time	IBU
15 g	Styrian Golding	Pellet	5.6	Boil	60 min	13.36
35 g	Styrian Golding	Pellet	5.6	Boil	10 min	8.58

Yeast

Mangrove Jack - Empire Ale M15



PRILAGODBA VODE 100% RO VODA

Amount	Name	Type	Use
9 ml	<u>Calcium Chloride (dihydrate) 33%</u>	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
3 g	<u>Epsom Salt</u>	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
4 g	<u>Gypsum</u>	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
2 g	<u>Baking Soda</u>	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water

Dragi Pivaru,

u paketu se nalaze svi potrebni sastojci za vrhunski Irish red ale.

Za lakše kuhanje pripremili smo nekoliko kratkih crtica.

Vodu zagrij nekoliko stupnjeva iznad željete temperature ukomljavanja. Preporučamo temperaturu ukomljavanja 66-67C.

Dakle ovisno o sistemu, temperaturi okoline i samih sastojaka, potrebno je vodu zagrijati na oko 70C.

Za željenu količinu 20l gotovog piva, potrebno je ukupno za ukomljavanje i ispiranje oko 30l vode.

U polovicu (može biti i neki drugi omjer, ovisno o sistemu) pripremljene i zagrijane vode, polako sipati samljeveni slad i miješati lopaticom da se brašno iz slada ne zgruda.

Provjeriti temperaturu komine i po potrebi dogrijati ili rashladiti. Ostaviti da se ukomljava 60 min.

Prije isteka 60 min ukomljavanja, u drugoj posudi zagrijati ostatak pripremljene vode na oko 75C.

Nakon isteka ukomljavanja od 60min, iscijediti sladovinu i isprati sa ostatkom pripremljene vode.

Ukupno skupljenu sladovinu (trebalo bi skupiti oko 25l sladovine) staviti kuhati 60min. Vrijeme kuhanja počinje teći kada sladovina zakipi.

Hmeljenje počinje nakon što sladovina zakipi – 60 min Styrian Golding hmelj.

Hmelj koji se dodaje na 10 min ide u kotao 10 minutu prije kraja kuhanja, dakle 50 min nakon što je sladovina zakipila.

Nakon proteka kuhanja od 60 min ugasiti izvor topline i krenuti sa hlađenjem.

Sladovinu je potrebno ohladiti na 18-20C, aerirati te dodati kvasac prema uputi sa kvasca.

Ostaviti na kontroliranoj temperaturi od 18-20C sljedećih 10tak dana.

Izmjeriti završnu gustoću (FG), te ako je u granicama recepta i nema vidljive fermentacije, točiti u boce sa dodanom deksrozom. Preporuka 6g dekstroze /l piva. Začepiti i ostaviti na toplom oko 20C sljedećih minimalno 7 dana.

Za pravi užitek pijenja Dublin Red Ale piva, prije konzumacije ohladiti na 5 -10C.

Uživaj u svojem Dublin Red Ale-u!

Tvoj BREWSHOP.HR!

