

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **17.2**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Irish Pale Ale Malt	4 kg (87.9%)	80 %	5
Ziarno	weyermann - caramunich T2	0.3 kg (6.6%)	55 %	110
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (4.4%)	75 %	65
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.05 kg (1.1%)	55 %	1367

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	50 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	3.7 %
Gotowanie	Marynka	17 g	30 min	8.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs