

#201 Irish Red Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **18**
- SRM **10.5**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.9 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt monachijski	2.05 kg (47.7%)	80 %	16
Ziarno	Viking Malt pilzneński	1.95 kg (45.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Malt karmelowy jasny	0.15 kg (3.5%)	75 %	150
Ziarno	Viking Malt karmelowy ciemny	0.15 kg (3.5%)	70 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL 2022	15 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski PL 2022	15 g	10 min	3.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentum Mobile