

## IRAle#1 (wstępnie)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **13.7**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                           | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-------------------------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt                            | 3 kg (53.6%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Viking Vienna Malt                              | 1 kg (17.9%)  | 79 %       | 7    |
| Ziarno | Monachijski typ II<br>20-254 EBC Viking<br>Malt | 1 kg (17.9%)  | 80 %       | 20   |
| Ziarno | Weyermann - Carred                              | 0.5 kg (8.9%) | 70 %       | 50   |
| Ziarno | Viking Malt Słód<br>Barwiący                    | 0.1 kg (1.8%) | 65 %       | 1300 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger      | 30 g  | 60 min | 6.1 %      |
| Gotowanie | Styrian Golding | 20 g  | 20 min | 3.4 %      |
| Gotowanie | Challenger      | 10 g  | 20 min | 6.1 %      |

### Drożdze

| Nazwa                        | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|------------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM13 Irlandzkie<br>Ciemności | Ale | Płynne | 1300 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 10 min |