

Irish Red

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **18**
- SRM **10.9**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	2 kg (39.6%)	80 %	6
Ziarno	Pilsner Malz Best	2 kg (39.6%)	81 %	3
Ziarno	Bestmalz Red X	0.4 kg (7.9%)	79 %	30
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (4%)	80 %	40
Ziarno	Carared	0 kg	75 %	40
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.4 kg (7.9%)	75 %	65
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.05 kg (1%)	55 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Perle	10 g	15 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	5 g	5 min	7.3 %