

# Irish Red Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **36**
- SRM **11.9**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (72.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (7.2%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (12%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (7.2%)	70 %	25
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	35 g	60 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- 72o C, pod koniec tej przerwy(5-10 min.) dodajemy słody ciemne,  
*23 lut 2018, 16:58*