

## Irish Red Ale

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **13.1**
- 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 **18.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (63.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (17.3%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (11.6%)	75 %	59
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (5.8%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.06 kg (1.7%)	55 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs