

# IRISH RED ALE

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **18**
- SRM **9.1**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Malteurop Pale Ale        | 4.5 kg (88.9%) | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Weyermann - Carared       | 0.5 kg (9.9%)  | 75 %       | 45   |
| Ziarno | Jęczmień palony Weyermann | 0.06 kg (1.2%) | 55 %       | 1200 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 10 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Fuggles | 20 g  | 15 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US05  | Ale | Suche | 11 g  | ---          |