

Irish Red Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **28**
- SRM **8.7**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **48.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **31.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.2 kg (71.1%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.7 kg (8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.75 kg (20.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.07 kg (0.8%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	26.25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Magnum	26.25 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	175 ml	Fermentum Mobile