

## Irish Red Ale

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **17**
- SRM **9.6**
- 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 **69 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter    | 2.25 kg (84.7%) | 81 %       | 6    |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony 50 EBC | 0.23 kg (8.5%)  | 75 %       | 59   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150       | 0.15 kg (5.6%)  | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Jęczmień palony           | 0.03 kg (1.1%)  | 55 %       | 1000 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 22.5 g | 60 min | 4.5 %      |

### Drożdze

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 15 g  | ---          |