

Irish Red Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **12.6**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (70.5%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.6 kg (10.6%)	75 %	59
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (17.6%)	80 %	20
Ziarno	Jęczmień palony	0.07 kg (1.2%)	55 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %