

## Irish red ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **11.3**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (64.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (14.4%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (9%)	75 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (7.2%)	79 %	45
Ziarno	Crystal Malt - castle malting	0.1 kg (3.6%)	72 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (1.1%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	9 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	25 min	2.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	-------	------------------