

Irish Red Ale II

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **18.5**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp Pale Ale	4.4 kg (86.8%)	83 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.63 kg (12.4%)	68 %	400
Ziarno	Barwiący	0.038 kg (0.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	20 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale