

# Irish Red

- Gravity **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **38**
- SRM **9.8**
- Style **Irish Red Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.1 liter(s)**
- Total mash volume **16.2 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	2.7 kg (66.7%)	85 %	7
Grain	Monachijski I	0.8 kg (19.8%)	80 %	16
Grain	Weyermann - Carared	0.5 kg (12.3%)	75 %	45
Grain	Jęczmień palony	0.05 kg (1.2%)	55 %	985

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Challenger	30 g	55 min	7 %
Boil	Fuggles	30 g	30 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11 g	Safale

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Bistol	2 g	Boil	2 min

## Notes

- Zacieranie infuzyjne:  
13 l wody podgrzać do 69 C wrzucić słydy. Trzymać w 67 C przez 60 min.  
Dodać 3l ciepłej wody, podgrzać do 72 C do negatywnej próby jodowej. Dodać palony jęczmień.  
Dodać 3l ciepłej wody, podgrzać do 76 C, filtrować.  
Ferm. burzliwa 5-7 dni w temp 18-22 C  
Ferm. cicha 10-14 dni w temp 18-22 C  
*Feb 10, 2019, 12:45 PM*