

# #1 PP Irish Red Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **17.4**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (36.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (48.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (6.1%)	75 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.15 kg (3.7%)	74 %	3
Ziarno	Barwiący	0.05 kg (1.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	11.5 g	gozdawa