

#16 Irish Red Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **23**
- SRM **6.7**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - monachijski I	0.38 kg (7.6%)	79 %	12
Ziarno	Malteurop - Pale Ale	0.19 kg (3.8%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.23 kg (4.6%)	75 %	70
Ziarno	Weyermann - Carared	0.38 kg (7.6%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Caramunich II	0.02 kg (0.4%)	75 %	120
Ziarno	Weyermann - Caramunich III	0.01 kg (0.2%)	75 %	150
Ziarno	Malteurop - pilzneński	3.8 kg (75.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	17 g	30 min	5.8 %
Gotowanie	Marynka	13 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Challenger	10 g	10 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 - Irlandzkie ciemno?ci	Ale	Kultury	200 g	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min