

3. Irish Red ALE

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **11.9**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Irish Craft Pale Ale malt | 3 kg (50%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg | 1 kg (16.7%) | 80.5 % | 2.5 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Vienna | 1 kg (16.7%) | 80.5 % | 8 |
| Ziarno | Cara Ruby Castle | 0.5 kg (8.3%) | 72 % | 50 |
| Ziarno | best maltz cara amber | 0.5 kg (8.3%) | 73 % | 70 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|-------------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Lublin (Lubelski) | 40 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Angus cze 2014 granulat | 50 g | 40 min | 10.73 % |
| Gotowanie | Bohemie cze 2014 | 50 g | 10 min | 7.89 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 2 dni | 9.3 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|----------------|-----|-------|------|---------|
| Danstar BRY-97 | Ale | Suche | 11 g | danstar |
|----------------|-----|-------|------|---------|