

### 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**
- Wysładzaj 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
----------------	-----	-------	------	---------