

39. IRA po polsku - Irish Red Ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **23**
- SRM **8.8**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (75.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (6.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.2 kg (4.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (4.3%)	70 %	49
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (8.6%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	70 min	10 %
Gotowanie	Challenger	15 g	30 min	7 %
Gotowanie	Challenger	15 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- uwarzone 03-02-2019r.
27 paź 2020, 18:05