

### III - Irish Red Ale

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **24**
- SRM **9.5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

#### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (65.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (22%)	79 %	16
Ziarno	Carared	0.5 kg (11%)	75 %	39
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.1%)	55 %	985

#### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jester - UK	25 g	55 min	6.9 %
Gotowanie	Jester - UK	10 g	16 min	6.9 %
Na zimno	Jester - UK	10 g	10 dni	6.9 %

#### Drożdże

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