

## ira 3

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **17.8**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.36 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (69.3%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (5.9%)	79 %	43
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.4 kg (7.9%)	79 %	12
Ziarno	crystal 150	0.3 kg (5.9%)	79 %	296
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (9.9%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony 1000	0.05 kg (1%)	--- %	100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling cross	15 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling cross	15 g	10 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
belgian wit m21	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	mech irlandzki	7 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- jęczmień palony wsypać na 5 minut przed końcem zacierania  
*9 paź 2016, 19:17*