

IRA Irish Red Ale Czerwone Irlandzkie piękło 8-9-2019 r

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **19**
- SRM **18.7**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4.4 kg (68%)	83 %	6
Ziarno	crystal 400	0.63 kg (9.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.038 kg (0.6%)	68 %	1300
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.7%)	80 %	16
Ziarno	Słód melanoidynowy Belgia	0.5 kg (7.7%)	75 %	40
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min