

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**
- Wyszładzaj 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 |