

## Irish beer

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **9.8**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.65 kg (70.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (7.6%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.25 kg (18.9%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.0615 kg (0.9%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy 50 - Viking Malt	0.15 kg (2.3%)	79 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	32 g	50 min	7 %
Gotowanie	Styrian Golding	35 g	20 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	2000 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	karmel	300 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	ksylitol	500 g	Gotowanie	5 min