

# Irish Red Ale #1

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **12.6**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (92.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.08 kg (3.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.07 kg (3.2%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.02 kg (0.9%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	3 g	30 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Ewentualnie zamiast Pale Ale - pilzneński i monach  
coś mchu dać  
22 sie 2017, 12:40