

# Irish Red Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **13.4**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.8 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5.5 kg (81.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.8%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.7%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	25 g	60 min	14.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 13	Ale	Suche	29.09 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5.82 g	Gotowanie	10 min