

## Irish Red Ale

---

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **17**
- SRM **9.4**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter    | 3 kg (80.6%)   | 81 %       | 6    |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony 50 EBC | 0.5 kg (13.4%) | 75 %       | 59   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150       | 0.2 kg (5.4%)  | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Jęczmień palony           | 0.02 kg (0.5%) | 55 %       | 1000 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 30 g  | 60 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 20 g  | ---          |