

Irish Red Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **11.7**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.45 kg (66.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.7 kg (13.4%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.98 kg (18.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.08 kg (1.5%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 23.45 g | 50 min | 6.5 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 29.31 g | 15 min | 3.4 % |