

## Irish Red Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **12.9**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Muntons - Whole Pale Venture 3,4-5,2 EBC	4.5 kg (89.6%)	81 %	4.5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (5%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa I Special	0.07 kg (1.4%)	70 %	900
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (4%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	5.2 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min