

## Irish Red Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **17.1**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.8 kg (83.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 400	0.5 kg (8.7%)	68 %	400
Ziarno	Cookie Strzegom	0.15 kg (2.6%)	72 %	40
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.7%)	70 %	299
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.15 kg (2.6%)	75 %	60
Ziarno	Jęczmień palony	0.04 kg (0.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	20 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	20 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis