

# Irish Red Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **21**
- SRM **14.4**
- 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 **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (87.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.9%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.3 kg (5.9%)	75 %	60

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Goldings UK	30 g	60 min	4.4 %
Gotowanie	Goldings UK	15 g	30 min	4.4 %

## Notatki

- 30/03/2023 - warzenie - 10.5-11 BLG
- 11/04/2023 - na cichą - 3.5-4 BLG
- 14/04/2023 - butelkowanie - 3-3.5 BLG, 65g cukru
- 30 mar 2023, 23:18