

# Irish Red Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **24**
- SRM **11.4**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19.6%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (9.8%)	75 %	59
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (9.8%)	74 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile