

# Irish Red Ale na Ligę

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **12.9**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.5 kg (40.5%)	82 %	5.5
Ziarno	Simpsons - Vienna Malt	1.7 kg (45.9%)	80 %	7
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.2 kg (5.4%)	73 %	265
Ziarno	Simpsons - Crystal Heritage	0.3 kg (8.1%)	73 %	180

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	15 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	70 g	1 min	6.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
------------	----------------	-----	-----------	--------