

## 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 |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|