

## irish red ale o co chodzi

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **13.4**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyladuj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (67.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.5%)	79 %	22
Ziarno	Caraamber	0.4 kg (6%)	75 %	59
Ziarno	Carared	0.6 kg (9%)	75 %	39
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (4.5%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.04 kg (0.6%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Challenger	5 g	0 min	7 %
Gotowanie	Challenger	10 g	10 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	200 ml	---