

irish red ale o co chodzi

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **18**
- SRM **9.7**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 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 **17.9 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 **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (75.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (8.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Caraamber | 0.35 kg (5.9%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.1 kg (1.7%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.2 kg (3.4%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Strzegom Karmel | 0.3 kg (5%) | 70 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.02 kg (0.3%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 10 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | Nadwiślański | 20 g | 60 min | 5.9 % |
| Gotowanie | Fuggles | 15 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-----|-----|--------|--------|-----|
| s04 | Ale | Płynne | 200 ml | --- |
|-----|-----|--------|--------|-----|