

## 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	---
-----	-----	--------	--------	-----