

# Irish Red Ale v1

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **18**
- SRM **9.8**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (63.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.7 kg (24%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (5.7%)	75 %	30
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (5.7%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.07 kg (1%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis