

# Irish Red Ale v3

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **9.5**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **26.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (71.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.7 kg (7.7%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.75 kg (19.4%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.0875 kg (1%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	45 g	50 min	7 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	20 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	2000 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Palony jęczmień na 76 stopni.  
25 lut 2024, 14:02