

# IRISH RED ALE wg D. Chrapek

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **11.4**
- 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 **28.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (70.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.1%)	79 %	16
Ziarno	Carared	0.5 kg (7.1%)	75 %	39
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Melanoiden Malt red ale	0.5 kg (7.1%)	80 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	7 %
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	20 min	3.6 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	------	-----------	--------