

# Irlandzka Czerwień

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **15.3**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **62 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **62 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (67.5%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.065 kg (2.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (16.9%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (13.5%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Progress	5 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Progress	5 g	30 min	6.9 %
Gotowanie	Progress	5 g	15 min	6.9 %
Gotowanie	Progress	5 g	10 min	6.9 %
Gotowanie	Progress	5 g	5 min	6.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safeale

## Dodatki

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

Dodatek smakowy	suszona skórka z cytryny	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	suszona skórka z cytryny	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	suszona skórka z cytryny	17 g	Gotowanie	2 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min