

# Red Irish Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **13**

## 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **25 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (44.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (22.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	2 kg (29.4%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.4%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Marynka	50 g	10 min	10 %
Na zimno	Sybilla	40 g	3 dni	3.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

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

Inne	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
------	----------------	------	-----------	--------