

# XMAS Irish Red Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **13.5**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.5 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	MINCH MALT - Irish Ale Malt	5 kg (84.7%)	82 %	5
Ziarno	MINCH MALT - Black Barley Roast	0.1 kg (1.7%)	73 %	1500
Ziarno	MINCH MALT - Irish Wheat Malt	0.8 kg (13.6%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	50 g	15 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Thames Valley Ale	Ale	Gęstwa	1000 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wirflock	2 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	przyprawy do grzanca i inne cynamony	50 g	Gotowanie	15 min