

# IRISH RED ALE

---

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **11.4**
- Style **Irish Red Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **16.8 liter(s)**
- Total mash volume **21.6 liter(s)**

## Steps

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

## Mash step by step

- Heat up **16.8 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **13.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pale ale zero Viking Malt (Strzegom)	4 kg (83.3%)	--- %	5
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	--- %	4
Grain	Słód bursztynowy Caraamber® Weyermann®	0.2 kg (4.2%)	--- %	70
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (2.1%)	--- %	5
Grain	Jęczmień prażony Viking Malt (Strzegom)	0.1 kg (2.1%)	1 %	1000

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	East Kent Goldings	30 g	60 min	6.3 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Liquid	40 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc T	1.25 g	Boil	5 min

## Notes

- jęczmień palony 0,1 kg na mash out;  
schłodzenie brzeczki do temp. 16-17°C;  
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 17-18°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;  
rozlew - poziom nasycenia 1,8-1,9 vol.;  
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO4 50-100; Cl 100-150; Alk. całkow. 50-100; RA 0-50  
*Feb 4, 2019, 11:44 PM*