

# Irish Red Ale

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **20**
- SRM **14.9**
- Style **Irish Red Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **1 %**
- Size with trub loss **23.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size **23.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **5.4 liter(s)**
- Total mash volume **7 liter(s)**

## Steps

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

## Mash step by step

- Heat up **5.4 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Sparge using **19.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy pilznieński Bruntal	3.4 kg (68.7%)	80 %	26
Grain	Słód jęczmienny monachijski typ I Weyermann	1 kg (20.2%)	75 %	12
Grain	Słód jęczmienny Cara Crystal Castle Malting	0.25 kg (5.1%)	75 %	150
Grain	Słód jęczmienny melanoidynowy (parzony) Weyermann	0.25 kg (5.1%)	75 %	60
Grain	Palone ziarna jęczmienia Weyermann	0.05 kg (1%)	75 %	1100

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	20 g	60 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	11 g	---

## Notes

- Zamówione składniki.
  1. Najpierw podgrzewamy wodę do temp. ok. 70-73°C.
  2. Następnie (ciągle mieszając) wsypujemy ześrutowany sód.
  3. Po dodaniu sódów temperatura mieszanki gorącej wody i chłodnych sódów powinna się ustalić na poziomie ok. 65 - 67°C.

*Jan 29, 2020, 10:38 AM*