

## IRA

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **11.7**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.75 kg (14.9%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (79.2%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1%)	55 %	985
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (5%)	80 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	12.5 %