

IRA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **12.6**
- Styl **Irish Red Ale**

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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.38 kg (70.1%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (8%)	75 %	45
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.25 kg (4%)	80 %	20
Ziarno	Jęczmień palony	0.06 kg (1%)	55 %	1150
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.5 kg (8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.5 kg (8%)	81 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.06 kg (1%)	55 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	37 g	55 min	7.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	37 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
--------------	-----	-------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	7 g	Gotowanie	10 min