

IRA polskie

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **9.6**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **79C**
- Wyszładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (75.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (6.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.2 kg (4.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (4.3%)	70 %	49
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (8.6%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	70 min	10 %
Gotowanie	Challenger	15 g	30 min	7 %
Gotowanie	Challenger	15 g	10 min	7 %

Notatki

- Ciemne 10 min. przed końcem zacierania
21 wrz 2019, 18:57