

IRA

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **12.3**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (21.2%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (63.6%)	85 %	7
Ziarno	Carared	0.5 kg (10.6%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carafo I	0.02 kg (0.4%)	60 %	788
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (4.2%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	50 min	5 %
Gotowanie	fusion	30 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Admiral	30 g	5 min	14.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min