

## chocolate ira

---

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **2**
- SRM **16.3**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **69 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **69C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (30.3%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (6.1%)	71 %	600
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (3%)	1 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Barbe Rouge	5 g	5 min	6.6 %
Gotowanie	Olicana	5 g	5 min	5 %

### Drożdże

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