

ES IRA z miodem

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **11**
- SRM **13.6**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.3 kg (63.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (6.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1375 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.04 kg (1.1%)	68 %	1300
Płynny ekstrakt	Honey	0.87 kg (24.2%)	86 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	15 g	60 min	4.3 %

Drożdże

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