

Hazy IRA - Irish Red Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **26**
- SRM **7.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (4.7%)	75 %	30
Ziarno	Monachijski	5 kg (58.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.7 kg (19.8%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (11.6%)	80 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0 kg	60 %	4
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	0.5 kg (5.8%)	85 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	75 g	3 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis