

IRA 1.0

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **16.9**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	pal ale	1.7 kg (48.6%)	81 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (48.6%)	80 %	26
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	target	15 g	60 min	9 %
Gotowanie	Willamette	5 g	15 min	5 %
Whirlpool	Fuggles	5 g	0 min	5 %

Drożdże

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