

# ira

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **26**
- SRM **12.8**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.57 kg (49%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	2.14 kg (29.4%)	79 %	7
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.86 kg (11.8%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.43 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.29 kg (3.9%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	14.29 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	14.29 g	25 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	28.57 g	5 min	9.5 %