

## ira

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **14.9**
- 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 brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Dust Malz Pale Ale	2.5 kg (45%)	79 %	7
Ziarno	Durst Malz Karmel 30	0.5 kg (9%)	75 %	30
Ziarno	Żytni	1 kg (18%)	85 %	8
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (9%)	80 %	30
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9%)	80 %	16
Ziarno	fawcett - Żytni Karmelowy	0.5 kg (9%)	80 %	180
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.9%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Motueka	5 g	45 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Motueka	5 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Motueka	5 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	0 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	5 g	0 min	7 %

### Drożdże

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