

## ira 2

- Gęstość **13.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **16.8**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **80C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.9 kg (71.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.36 kg (6.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.3 kg (5.5%)	79 %	6
Ziarno	bursztynowy	0.3 kg (5.5%)	70 %	70
Ziarno	Karmelowy czerwony	0.5 kg (9.2%)	75 %	60
Ziarno	Jęczmień palony	0.07 kg (1.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.015 kg (0.3%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Challenger	15 g	30 min	7 %
Gotowanie	Challenger	15 g	10 min	7 %

### Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	rodzynki	20 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- jęczmień prażony wsypać na 10' przed końcem zacierania  
*7 lis 2015, 23:29*