

IRA 2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **26**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.35 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.35 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett Maris Otter Blend Pale Ale	4 kg	80 %	15
Ziarno	BestMälz Caramel Pils	0.2 kg	78 %	12
Ziarno	Castle Malting Crystal	0.2 kg	78 %	399
Ziarno	Fawcett Roasted Barley (palony jęczmień)	0.05 kg	68.5 %	3868

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	ml	White Labs