

IRA 2,300

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **35**
- SRM **13.6**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- 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	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (81.2%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.63 kg (11.4%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.38 kg (6.9%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (0.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	25 g	60 min	15 %
Gotowanie	Magnat	2 g	600 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	0.11 g	Mangrove Jack's