

## ira 22/4

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **21**
- SRM **11.7**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (51.5%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (14.7%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.7%)	79 %	16
Ziarno	red active	1 kg (14.7%)	80 %	35
Ziarno	red crystal	0.3 kg (4.4%)	80 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	1 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---