

# IRA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **13.9**
- 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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.4 kg (65.1%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (15.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (7.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.325 kg (6.2%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.13 kg (2.5%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.07 kg (1.3%)	70 %	49
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.07 kg (1.3%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (0.6%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	33 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.4 %

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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