

# IRA

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **12**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (66.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.9%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carared	0.7 kg (13.2%)	75 %	45
Ziarno	Carafa III	0.09 kg (1.7%)	70 %	1034