

# IRA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **10.3**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (70.6%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (4%)	80 %	50
Ziarno	Jęczmień palony	0.06 kg (1.2%)	55 %	1000
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20.2%)	79 %	15
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4%)	79 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	10 g	10 min	5.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar