

IRA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **11.2**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (76.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (7.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (7.7%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Rahr - Red Wheat Malt | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 70 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 30 g | 15 min | 5.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |