

# Ira

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **11.8**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **75 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **78.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **94.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **63 L**
- Całkowita objętość zacieru **81 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **63 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **49.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **94.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Red aktive	15 kg (83.3%)	79 %	35
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (11.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (5.6%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	80 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	100 g	10 min	4.5 %