

IRA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **27**
- SRM **14.1**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (62.8%)	80 %	5
Ziarno	red ale	1 kg (18%)	75 %	60
Ziarno	Jęczmień palony	0.07 kg (1.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	10 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	1 ml	Wyeast Labs

Notatki

- drożdże starter
30 sty 2021, 10:53