

# IRA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **16.6**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (42.1%)	82 %	4
Ziarno	vikiing red	2 kg (21.1%)	81 %	5
Ziarno	Cookie	2 kg (21.1%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (10.5%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	100 g	0 min	3.5 %
Gotowanie	Lomik	20 g	0 min	3.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %
Gotowanie	Chinook	70 g	0 min	5.2 %