

# IRA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **9.1**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 3.5 kg (70.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carared        | 0.4 kg (8.1%)  | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Jęczmień palony            | 0.05 kg (1%)   | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (20.2%)   | 79 %       | 16  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 35 g  | 60 min | 6.1 %      |
| Gotowanie | Challenger | 15 g  | 20 min | 6.1 %      |