

IRA #5

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **12.2**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.75 kg (40.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.25 kg (52.3%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (3.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (3.5%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tradition	5 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar