

ira

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **24**
- SRM **12.6**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale	1 kg (15.9%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (15.9%)	75 %	30
Ziarno	red crystal	0.3 kg (4.8%)	75 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (15.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9 %
Gotowanie	Citra uniwersalny	20 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra uniwersalny	20 g	1 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm	Lager	Gęstwa	100 ml	---