

# IRA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **9.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 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	Monachijski	1 kg (20.2%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	Chlorek wapnia 33%	3 g	Zacieranie	60 min
-----------------	--------------------	-----	------------	--------

### Notatki

- schłodzić do 17st i zadać drożdże. Utrzymywać w okolicach 18-19st przez całą burzliwą. po zakończeniu burzliwej, schłodzić poniżej 10st i trzymać jeszcze przez ok 2 tyg.  
*27 gru 2022, 14:52*