

# IRA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **16.1**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (36.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (36.8%)	80 %	16
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt Dark	0.5 kg (18.4%)	82 %	18
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.15 kg (5.5%)	76 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.07 kg (2.6%)	55 %	1050

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	11 g	60 min	11.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis