

# IRA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **9**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (23.1%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.58 kg (8.9%)	75 %	45
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.25 kg (3.9%)	80 %	20
Ziarno	Jęczmień palony	0.06 kg (0.9%)	55 %	1150
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.3 kg (35.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.8 kg (27.7%)	81 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	15 g	55 min	7.6 %
Gotowanie	Magnum	8.5 g	55 min	12.7 %
Gotowanie	Cascade	40 g	15 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---
-------------	-----	-------	--------	-----