

# IRA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **23**
- SRM **13.9**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.7 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (5.8%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (58.1%)	80 %	7
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	1.5 kg (17.4%)	85 %	89
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (11.6%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (7%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	1 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- studzenie brzezki poprzez dodanie 11litrów lodu co ma dać 12blg brzezki nastawnej  
Wyszło 17 litrow 11,2 blg us04 saszetka i 11,8blg 17 fm12  
*2 lis 2024, 11:39*