

## IRA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **8.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **44.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (68.5%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.5 kg (6.8%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.25 kg (3.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (4.1%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (2.7%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.03 kg (0.4%)	70 %	837
Ziarno	Aromatic Malt	0.02 kg (0.3%)	78 %	51
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.8%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (6.8%)	78.3 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Challenger	25 g	30 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	18 g	10 min	5.8 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min