

# ira

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **11.1**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **2.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.1 kg (92.7%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.17 kg (3.1%)	75 %	39
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.17 kg (3.1%)	72 %	236
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.06 kg (1.1%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	55 g	60 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	120 ml	---