

IRA ALE

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **17.4**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (31.3%)	80 %	7
Płynny ekstrakt	Amber Malt	1.2 kg (37.5%)	75 %	180
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1 kg (31.3%)	80 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	44 g	30 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	17 g	10 min	6 %

Drożdże

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