

IRA Kobierska

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **12.3**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **24.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (70.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (6.2%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.4 kg (3.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (4.4%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carared	0.9 kg (8%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.8 kg (7.1%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Challenger	50 g	30 min	7 %
Gotowanie	Challenger	30 g	10 min	7 %

Drożdże

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

Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
--------------------	-----	--------	--------	-------------