

## IRA v2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **11.9**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt   | 2.5 kg (89.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Fawcett - Pale Crystal | 0.25 kg (8.9%) | 72.8 %     | 90  |
| Ziarno | Jęczmień palony        | 0.05 kg (1.8%) | 1 %        | 985 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 15 g  | 60 min | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 30 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 15 min |