

## ira5

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **9.9**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (74.1%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.25 kg (4.9%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (7.8%)	80 %	16
Ziarno	Bestmalz Red X	0.25 kg (4.9%)	79 %	59
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (7.8%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony 1000	0.03 kg (0.6%)	65 %	1970

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka (gorzyczkowy)	10 g	70 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech) aromat	15 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech) aromat	15 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------