

# irasiad

---

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **23**
- SRM **14.9**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (60.1%)	80 %	4
Ziarno	Red Active	1 kg (27.3%)	79 %	35
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (10.9%)	75 %	150
Ziarno	Wheat, Roasted	0.06 kg (1.6%)	54.3 %	1700

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	9.1 %
Whirlpool	East Kent Goldings	15 g	0 min	5.1 %