

IRENA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **19**
- SRM **5.7**
- 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 **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (87.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Carared | 0.25 kg (5.5%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Caraamber | 0.25 kg (5.5%) | 75 % | 70 |
| Ziarno | palone ziarna jęczmienia | 0.06 kg (1.3%) | 80 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 25 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 10 min | 4 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech | 4 g | Gotowanie | 20 min |