

irish ale

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **15**
- SRM **12.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (26%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (67.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (2.6%)	68 %	1300
Ziarno	Castlemalting Crystal	0.07 kg (3.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	5 min	5.2 %