

## Irish Red Ale (IRA)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **11**
- 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 **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.45 kg (72.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.35 kg (7.4%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.2 kg (4.2%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.2%)	77 %	26
Ziarno	Carared	0.2 kg (4.2%)	75 %	39
Ziarno	Caramunich® typ I	0.03 kg (0.6%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.03 kg (0.6%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6.3%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Challenger	18 g	30 min	7 %
Gotowanie	Challenger	12 g	0 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Zacieranie	10 min