

## Irlandczyk

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **32**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.75 kg (68.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (19.6%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (5.9%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (5.9%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	15 min	4.5 %