

# PIRA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **15.7**
- Styl **Irish Red Ale**

## 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**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (87.2%)	80 %	35
Cukier	Cukier	0.2 kg (10.3%)	80 %	---
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (2.6%)	1 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	25 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	3 min	7.1 %
Whirlpool	Oktawia	15 g	0 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale