

# Staut IRA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **24.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale ale maris otter extr       | 2.8 kg (65.9%) | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny      | 0.6 kg (14.1%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Carared (R) 40-60 EBC Weyermann | 0.3 kg (7.1%)  | 75 %       | 50   |
| Ziarno | Special B Malt                  | 0.25 kg (5.9%) | 65.2 %     | 315  |
| Ziarno | Chcolate Crisp 900 1000         | 0.2 kg (4.7%)  | 83 %       | 900  |
| Ziarno | Żyto prażone Viking Malt        | 0.1 kg (2.4%)  | 70 %       | 1000 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bramling | 15 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | Bramling | 22 g  | 5 min  | 7 %        |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 12 g  | ---          |

## Notatki

- Na cichą dodałem Banany mrożone-pieczzone 15min. 180st.

21 mar 2021, 11:51