

## Czerwotka

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **14.1**
- 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**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                          | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Liquid Extract (LME)<br>- Pale | 1.7 kg (85%) | 78 %       | 16  |
| Ziarno          | Caramel/Crystal<br>Malt - 120L | 0.1 kg (5%)  | 72 %       | 236 |
| Ziarno          | Caramel/Crystal<br>Malt - 40L  | 0.1 kg (5%)  | 74 %       | 79  |
| Ziarno          | Special B Castle               | 0.1 kg (5%)  | 70 %       | 350 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g  | 60 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Safale       |