

dziki chmiel

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **19**
- SRM **9.9**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **6.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	0.95 kg (59.4%)	80 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.2 kg (12.5%)	80 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.15 kg (9.4%)	80 %	3
Ziarno	Carared	0.05 kg (3.1%)	75 %	39
Ziarno	Amber Malt	0.03 kg (1.9%)	75 %	43
Ziarno	Carafa II	0.02 kg (1.3%)	70 %	812
Ziarno	Płatki żytnie	0.2 kg (12.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	10 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	hwc	5 g	5 min	2 %
Whirlpool	hwc	15 g	20 min	2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik oslo	Lager	Płynne	20 ml	?