

## Gothic Red Lager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **13.9**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (47.6%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 0.5 kg (7.9%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony   | 1.5 kg (23.8%) | 75 %       | 59  |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine   | 0.5 kg (7.9%)  | 72 %       | 4   |
| Ziarno | Acid Malt            | 0.25 kg (4%)   | 58.7 %     | 6   |
| Ziarno | Caraaroma            | 0.3 kg (4.8%)  | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.25 kg (4%)   | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 15 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie | Sybilla            | 30 g  | 30 min | 6.9 %      |
| Gotowanie | Marynka            | 5 g   | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Sybilla            | 15 g  | 15 min | 6.9 %      |

### Drożdże

| Nazwa  | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------|-------|--------|--------|--------------|
| w34/70 | Lager | Gęstwa | 200 ml | Safalager    |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech iraIndzki | 10 g  | Gotowanie | 10 min |