

lite red lager

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **24**
- SRM **9.7**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg (59.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (22.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (4.6%)	78 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.1 kg (4.6%)	78 %	150
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (4.6%)	80 %	45
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	0.03 kg (1.4%)	55 %	1084
Ziarno	Melanoiden Malt	0.05 kg (2.3%)	80 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	15 g	15 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	3.5 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	3 %
Whirlpool	Sladek	20 g	15 min	7 %