

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **11.3**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (70.3%)	80 %	5
Ziarno	Carared	1 kg (7.8%)	75 %	39
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (19.5%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.2%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (1.2%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	90 g	60 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Savinjski Golding	90 g	20 min	3.5 %