

bajlando

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **16.1**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (2.1%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (1%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.05 kg (1%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.4 kg (8.3%)	81 %	53
Ziarno	Carahell	0.05 kg (1%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (3.1%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	45 min	6 %
Gotowanie	Chinook	1 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis