

Czerwona Sonja

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **22**
- SRM **10.2**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (74.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.3%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (9.3%)	81 %	53
Ziarno	cara rubi	0.3 kg (5.6%)	--- %	---
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.06 kg (1.1%)	73 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	14 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Willamette	24 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	20 g	0 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis