

Czerwone wyspiarskie

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **14.2**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.35 kg (42.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.35 kg (42.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.35 kg (11.1%)	75 %	60
Ziarno	Jęczmień palony	0.105 kg (3.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	pilgrim	12 g	60 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	4 g	15 min	7.5 %