

# Czerwony pierun

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM **13**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.215 kg (19.8%)	75 %	59
Ziarno	Żytmi	0.373 kg (34.3%)	85 %	8
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.4 kg (36.8%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.1 kg (9.2%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Kent goldigs	20 g	20 min	5.5 %
Na zimno	Amarillo	15 g	14 dni	9.5 %
Gotowanie	Magnum	4 g	60 min	13.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Chipsy dębowe heavy toast	10 g	Fermentacja cicha	14 dni