

# Gothic Red Lager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **13.9**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (7.9%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1.5 kg (23.8%)	75 %	59
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (7.9%)	72 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.25 kg (4%)	58.7 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	30 min	6.9 %
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	15 min	6.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Safalager

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech iraIndzki	10 g	Gotowanie	10 min