

Honeydew RED

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **14.2**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3.4 kg (51.5%)	78 %	6
Ziarno	Bestmalz Red X	1.5 kg (22.7%)	79 %	30
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (7.6%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (4.5%)	75 %	65
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Peat Smoked Malt	0.1 kg (1.5%)	74 %	6
Cukier	Honey	0.5 kg (7.6%)	88 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cluster	10 g	60 min	7.75 %
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	14 %
Whirlpool	Cluster	20 g	10 min	7.75 %
Whirlpool	Warrior	5 g	10 min	14 %
Na zimno	Cluster	20 g	14 dni	7.75 %
Na zimno	Warrior	10 g	7 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's