

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **11.8**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (83.6%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.8 kg (14.9%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (1.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	30 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Gęstwa	30 ml	---