

Irish Red Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **59**
- SRM **6.4**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.1 kg (67.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (21.7%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (10.9%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	flyer	25 g	15 min	9 %
Na zimno	flyer	25 g	7 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Angielskie	Ale	Gęstwa	250 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	15 g	Gotowanie	15 min