

Irish Red Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **13.1**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.2 kg (63.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.6 kg (17.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.4 kg (11.6%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.2 kg (5.8%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.06 kg (1.7%) | 55 % | 1100 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 15 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Irish Ale | Ale | Płynne | 100 ml | Wyeast Labs |