

Irish Red Ale

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **25**
- SRM **12.8**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	2.1 kg (90.5%)	79 %	7
Ziarno	Słód Karmelowy 300EBC	0.2 kg (8.6%)	70 %	300
Ziarno	Palone ziarno jęczmienia	0.02 kg (0.9%)	65 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Eureka SL T90	30 g	12 min	9.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S33	Ale	Gęstwa	70 ml	---