

Irish red ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **11.2**

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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (66%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.9%)	79 %	22
Ziarno	red ale viking	0.5 kg (9.4%)	75 %	70
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.7%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.9%)	55 %	985