

irish red ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **16.9**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.4 kg (69.8%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (20.5%)	85 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.4 kg (8.2%)	72 %	270
Ziarno	Simpsons - Black Malt	0.07 kg (1.4%)	70 %	1500

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs