

## Irish red ale

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **24**
- SRM **13.3**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2 kg (41.8%)	80.5 %	6
Ziarno	Briess - Munich Malt 20L	2 kg (41.8%)	74 %	25
Ziarno	Carafa II	0.08 kg (1.7%)	70 %	1150
Ziarno	Carahell	0.7 kg (14.6%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	90 min	10 %