

Irish red ale na lenia

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **27**
- SRM **12.4**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (36.6%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (48.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (6.1%)	75 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3.7%)	78 %	4
Ziarno	Barwiący	0.05 kg (1.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Perle	15 g	30 min	7 %
Gotowanie	Perle	15 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis