

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 |