

Irish Red Ale na wesele Krima

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **22**
- SRM **10**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Carared	1 kg (8.6%)	75 %	39
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (21.6%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (0.9%)	55 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	50 min	8.3 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	20 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	22 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min