

Irish Red Ale z PK

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **12.7**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (51.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (17.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.07 kg (1.4%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (19.9%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale