

Irish redejl I

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **13.1**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.75 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (20%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (8%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (2%)	55 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sovereign	15 g	50 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	15 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	2.5 g	Gotowanie	15 min