

irlandzki bursztyn

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **19.6**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (59.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (9.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (4.5%)	70 %	49
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (22.7%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	13 g	Fermentis