

irr

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **12**
- SRM **10.4**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (90.1%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (2.3%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.07 kg (3.2%)	75 %	59
Ziarno	Carahell	0.1 kg (4.5%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %