

Islay Red Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **21**
- SRM **14.8**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.4 kg (77.7%)	83 %	6
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.28 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Bestmalz Red X	0.15 kg (4.9%)	79 %	70
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.17 kg (5.5%)	74 %	100
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.04 kg (1.3%)	70 %	450
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.05 kg (1.6%)	20 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile