

islay red ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **14.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (47.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1 kg (31.5%)	80 %	4
Ziarno	Castlemalting Crystal	0.1 kg (3.2%)	75 %	150
Ziarno	Red Active Viking	0.2 kg (6.3%)	80 %	35
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (9.5%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.07 kg (2.2%)	55 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	5 min	5.2 %