

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 brzezki **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 % |