

Italian Ale [Oenobeer]

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **35**
- SRM **12.6**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.6%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (17.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (5.4%)	61 %	5
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (7.1%)	60 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.6%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.9%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	15 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	7 dni	11 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Sok winogronowy czerwony	3000 g	Fermentacja burzliwa	---