

Karczmarz

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **15.5**
- Styl **Irish Red Ale**

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 brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Jasny	3.2 kg (78%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Profimator Malt Dark	0.9 kg (22%)	70 %	135

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	50 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	English Golding	30 g	10 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Top	Ale	Suche	6 g	---