

## Koralowe

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **17**
- SRM **12.1**
- 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 brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (57.9%)	80 %	5
Ziarno	Carared	1.5 kg (24.8%)	75 %	39
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.5%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.8%)	55 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	50 min	5.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	5 min	5.9 %