

lite red lager

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **28**
- SRM **3.9**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg (55.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (21.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (6.4%)	78 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.15 kg (6.4%)	80 %	39
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (10.6%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	15 g	30 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	3.5 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	3 %
Whirlpool	Sladek	20 g	15 min	7 %