

New Irish Red Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **24**
- SRM **20.8**

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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (44.4%)	82 %	4
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	2 kg (44.4%)	85 %	89
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (11.1%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	50 min	3.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	5 min	5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %
Na zimno	Challenger	20 g	2 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min