

No. 6

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **6.8**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (90.9%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (4.5%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.25 kg (4.5%)	75 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aramis	20 g	30 min	7 %
Gotowanie	Aramis	20 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Aramis	40 g	0 min	7 %
Na zimno	Aramis	20 g	0 dni	7 %

Drożdże

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