

Pacific Red Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **9.6**
- Styl **Red IPA**

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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	4 kg (76.8%)	78 %	6
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (11.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.8%)	75 %	150
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.8%)	75 %	45
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.06 kg (1.2%)	75 %	150
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.05 kg (1%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Vic Secret	30 g	5 min	16.3 %
Whirlpool	Vic Secret	30 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	4 dni	16.3 %

Drożdże

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