

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 |