

Queen is German

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU ---
- SRM **13.5**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (44.8%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (29.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (14.9%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (9%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.5%)	55 %	985