

## red

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **12.4**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.4 kg (87.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (5.2%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (6.4%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (0.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	25 g	60 min	7.1 %