

## red

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **15.7**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.7%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (16.7%)	75 %	50
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.6 kg (10%)	75 %	70
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (6.7%)	70 %	300