

Red ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **12.4**
- Styl **Irish Red Ale**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (63.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (10.5%)	75 %	60
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (10.5%)	79 %	45
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (5.3%)	75 %	50
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (10.5%)	76 %	150