

## Red Ale

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **13.5**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (54.5%)	80 %	16
Ziarno	red ale	1 kg (18.2%)	75 %	70
Ziarno	Żytni	1 kg (18.2%)	75 %	40
Ziarno	viking cookie	0.5 kg (9.1%)	78 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	15 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	15 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Ahtanum	15 g	5 dni	3.9 %