

## Red Ale pokazy

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **10.8**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 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 **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (66.1%)	81 %	4
Ziarno	Red Ale	0.6 kg (9.9%)	75 %	70
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.9 kg (14.9%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	horizon USA	15 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	5 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min