

## Red April

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **11.9**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilszeński 6-rzędowy	4.3 kg (64.2%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	0.7 kg (10.4%)	81 %	5
Ziarno	malt cookie	0.7 kg (10.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.5%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	25 g	0 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	0 min	3.5 %
Na zimno	Fuggles	20 g	5 dni	4.5 %
Na zimno	Horizon	10 g	5 dni	14 %
Na zimno	Willamette	10 g	5 dni	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis