

Red Force One v2 14.06.2016

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **16.3**
- 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 **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (45.5%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (22.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (11.4%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.05 kg (1.1%)	70 %	664
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (18.2%)	80 %	16

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Us-05	Ale	Suche	11.5 g	---