

Red Force One

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **17.2**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (56.8%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	weyermann - Carared	1 kg (22.7%)	75 %	39
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.05 kg (1.1%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	10 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	6.8 %
Whirlpool	Citra	30 g	3 min	12.4 %

Drożdże

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