

## Red Irish 12 LG

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **15**
- SRM **6.8**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3.5 kg (86.8%)	83 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (12.4%)	75 %	20
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (0.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Bramling	20 g	10 min	6 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	11.5 g	Mauribrew