

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 % |

Drożdże

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