

Resztkowe

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **34**
- SRM **8.4**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **2.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.228 kg (87.5%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.11 kg (3%)	80 %	2
Ziarno	Caramunich® typ I	0.15 kg (4.1%)	73 %	80
Ziarno	Barley, Flaked	0.1 kg (2.7%)	70 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.1 kg (2.7%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	9.5 g	30 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	25.1 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	29 g	5 min	4 %
Gotowanie	Tettnanger	22.5 g	5 min	3.8 %
Gotowanie	Hersbrucker	26.9 g	5 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirflock	2.5 g	Gotowanie	15 min