

# Truskawkowe pole

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **9.9**
- 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 **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (72.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (5.2%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (5.2%)	75 %	45
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.05 kg (1%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.1 kg (2.1%)	75 %	65
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.65 kg (13.5%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Centennial	10 g	1 min	10.5 %
Gotowanie	Glacier	10 g	1 min	5.5 %