

## Warka #5 Red Irish ALE

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **12.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (45.5%)	82 %	4
Ziarno	Red Ale Viking Malt	0.5 kg (22.7%)	--- %	---
Ziarno	Cookie Viking Malt	0.5 kg (22.7%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (9.1%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Sybilla	25 g	10 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	2.5 g	---
Gęstwa	Ale	Gęstwa	50 ml	---