

# Wielki Pieprzony Powrót Ekstraktów

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **45**
- SRM **19.3**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	1.7 kg (50%)	78 %	16
Płynny ekstrakt	Briess LME - Golden Light	1.7 kg (50%)	78 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	lunga szyszka	12 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition HB otwarta	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition HB otwarta	35 g	0 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pieprz czerwony	6 g	Gotowanie	12 min
Przyprawa	pieprz czarny	6 g	Gotowanie	12 min