

## Belgian Red

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **9.7**
- Styl **Belgian Pale 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 kg (62.5%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 0.8 kg (16.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Melanoiden Malt            | 0.8 kg (16.7%) | 80 %       | 39  |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Melanoidin | 0.2 kg (4.2%)  | 75 %       | 71  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Brewers Gold    | 40 g  | 60 min | 7.6 %      |
| Gotowanie | Challenger      | 13 g  | 15 min | 7 %        |
| Gotowanie | Styrian Golding | 13 g  | 15 min | 3.6 %      |
| Gotowanie | Challenger      | 13 g  | 5 min  | 7 %        |
| Gotowanie | Styrian Golding | 13 g  | 5 min  | 3.6 %      |
| Gotowanie | Challenger      | 13 g  | 0 min  | 7 %        |
| Gotowanie | Styrian Golding | 13 g  | 0 min  | 3.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |