

BelgianRED_wel

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **17**
- SRM **3.7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.75 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.7%)	81 %	4
Ziarno	melanoidynowy 80	0.25 kg (4.2%)	--- %	---
Ziarno	melanoidynowy 40	1 kg (16.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	8 g	70 min	4.5 %
Gotowanie	Challenger	5 g	70 min	7 %
Gotowanie	Brewers Gold	5 g	70 min	7.6 %
Gotowanie	Golding	5 g	70 min	5 %
wrzucone po 10min gotowania :saaz(8) ,challenger(5), brewers gold(5),golding(5)				
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	7 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	5 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Brewers Gold	5 g	10 min	7.6 %

Aromat (koniec gotowania)	Golding	5 g	10 min	5 %
---------------------------	---------	-----	--------	-----

Drożdże

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