

Belgian Red Beer ☐☐☐☐

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **16**
- SRM **7.8**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3 kg (62.5%)	80 %	8
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (16.7%)	81 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt 40	0.8 kg (16.7%)	80 %	40
Ziarno	Melanoiden Malt 80	0.2 kg (4.2%)	80 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	8 g	80 min	3.75 %
Gotowanie	Challenger	4 g	80 min	7 %
Gotowanie	Brewers Gold	4 g	80 min	7.6 %
Gotowanie	Golding	4 g	80 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (USA)	8 g	10 min	3.75 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	4 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Brewers Gold	4 g	10 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Golding	4 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	Gozdawa