

Belgian Red Beer

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **10.3**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (62.5%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (16.7%)	81 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.2 kg (4.2%)	75 %	71
Ziarno	Melanoiden Malt	0.8 kg (16.7%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	80 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Challenger	4 g	80 min	7 %
Gotowanie	Challenger	4 g	10 min	7 %
Gotowanie	Brewers Gold	4 g	80 min	7.6 %
Gotowanie	Brewers Gold	4 g	10 min	7.6 %
Gotowanie	Goldings	4 g	80 min	5 %
Gotowanie	Golding	4 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Abbey II	Ale	Suche	11.5 g	Wyeast Labs