

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