

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 |