

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
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 |