

Belgijskie Czerwone 14

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **9.1**
- Styl **American Amber 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 **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (55%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (36.7%)	81 %	4
Ziarno	red ale	0.2 kg (3.7%)	75 %	60
Ziarno	cookie	0.2 kg (3.7%)	75 %	50
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	10 g	60 min	15.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	25 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %

Notatki

- Słód Pale ale 3kg
Słód Pilzneński 0,8kg
red ale 0,2kg
cookie 0,2kg
prażony 0,05kg

Chmiel Brewers Gold 10g
Chmiel styrianGoldings 15g
east kent golding 15g
Chmiel Saaz 20
13 wrz 2018, 19:35