

## 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