FLANDERS RED vol.1 (19l)

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **4**
- SRM **14**
- Style **Flanders Red Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.5 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **16.5 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **78C**
- Sparge using **13.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	1.5 kg *(27.3%)*	79 %	6
Grain	Strzegom Wiedeński	1 kg *(18.2%)*	79 %	10
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg *(27.3%)*	79 %	16
Grain	Weyermann - Caramunich typ I	0.25 kg *(4.5%)*	78 %	100
Grain	Aromatic Malt	0.5 kg *(9.1%)*	78 %	50
Grain	Special B Malt	0.25 kg *(4.5%)*	65.2 %	320
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg *(9.1%)*	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
...lub jakiś stary chmiel, 5IBU to maksimum.				

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew T-58	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis
Jest to pierwsza fermentacja, wstępna, 2-tygodniowa, przeprowadzana w plastikowym wiadrze fermentacyjnym. Po jej zakończeniu dekantujemy znad osadu do balona / słoika szklanego min. 25-litrowego.				

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Omega Yeast OYL-218 All the Brets	Ale	Liquid	100 ml	Omega Yeast
Druga fermentacja, trwa około roku. Piwo w balonie szklanym po dekantacji z pierwszej fermentacji. Po pewnym czasie na powierzchni pojawi się błona bakteryjna (pellicle), która zabezpiecza piwo przed utlenieniem - nie należy jej naruszać. Jeśli dostaje się powietrze piwo będzie bardzo kwaśne.				

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc T	0.5 g	Boil	5 min
Pół tabletki a nie pół grama. Do klarowania, wytrąca białka, które potem opadają... lub nie xD)))				

Notes

- http://www.piwo.org/topic/5205-piwa-fermentacji-spontanicznej-lambik-flandryjskie/#entry106717
  Jul 1, 2017, 12:00 PM