

## #088 Flanders Red Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **8**
- SRM **19.7**
- Styl **Flanders Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Vienna Malt	4.7 kg (81%)	79 %	7
Ziarno	Special W	0.45 kg (7.8%)	65.2 %	300
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (6.9%)	65.2 %	315
Ziarno	płatki kukurydziane	0.25 kg (4.3%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	20 g	60 min	3.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min

Inne	pożywka dla drożdży Wyeast	3 g	Gotowanie	10 min
------	----------------------------	-----	-----------	--------