

#24 Flanders Red Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **5**
- SRM **14.8**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Monachijski	2 kg (22%)	80 %	15
Ziarno	Simpsons - Wiedeński	2 kg (22%)	80 %	7
Ziarno	Simpsons - Finest Lager Malt	2.5 kg (27.5%)	80 %	3
Ziarno	Corn, Flaked	1.5 kg (16.5%)	80 %	2
Skleikowane (64-72 stopni Celsjusza) przez 30 minut.				
Ziarno	Special B Malt	0.6 kg (6.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - CaraWheat	0.5 kg (5.5%)	80 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast

Dwie saszetki

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kostki dębowe sherry	50 g	Fermentacja cicha	540 dni
18 miesięcy				
Inne	Sanprobi IBS	20 g	Fermentacja burzliwa	6 dni
Dodane w temp 25 stopni na 6 godzin i po tym drożdże.				

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=XMxls4X>
5 paź 2020, 16:18