

DrStro's RedAleRT

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU ---
- SRM **15.3**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **100C**
- Wsładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (51.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (29.3%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.8 kg (11.7%)	79 %	100
Ziarno	Caraaroma Weyermann	0.25 kg (3.7%)	78 %	400
Dodatek	Chmiel do zacierania	0.03 kg (0.4%)	--- %	---
Ziarno	Briess - Special Roast Malt	0.25 kg (3.7%)	72 %	90

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Crystal	30 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Sanprobi IBS (L. plantarum) 20-35st.C 2 dni	Winiarskie	Kultury	20 g	20sztuk
FM21 Odkrycie sezonu 18-25 st.C do końca burzliwej	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
Wyeast - Brettanomyces bruxellensis; starter z połowy fiolki; 24-30 st.C	Ale	Płynne	400 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Pożywka	2 g	Gotowanie	15 min
Inne	Kostki dębowe wyłowione z Flemish Red Ale	20 g	Fermentacja cicha	90 dni

Notatki

- Inspiracja:
<http://lobhob.com/guide/dr-lambics-guide-to-brewing-your-first-s>
<http://sourbeerblog.com/dr-lambics-sour-red-ale/>
 Info o bakteriach:
<http://www.beerfreak.pl/warzenie-piw-kwasnych-lactobacillus/>
<https://phdinbeer.com/2015/04/13/physiology-of-flavors-in-beer-lactobacillus-species/>
 11 wrz 2017, 09:43
- Napowietrzyć brzeczkę przed zadaniem drożdży
 12 wrz 2017, 00:42