

flanders

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **17.6**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **71C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4 kg (62%)	80.5 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.5%)	80 %	16
Dodatek	Corn, Flaked	0.8 kg (12.4%)	80 %	2
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (7.8%)	70 %	350
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.6%)	73 %	120
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (0.8%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	34.5 g	65 min	3.75 %
Gotowanie	Saaz (USA)	23 g	25 min	3.75 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	13.22 g	Safbrew