

Flanders

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **21**
- SRM **14.5**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	1 kg (13.8%)	82.5 %	49
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Simpsons - Caramalt	1 kg (13.8%)	76 %	69

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	domowy	50 g	60 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveiki	Ale	Gęstwa	30 ml	---