

Flanders

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **12.9**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.2 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wyśladzaj używając **2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (26.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Vienna Malt	3 kg (39.5%)	77.5 %	7
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (13.2%)	77 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.4 kg (5.3%)	85 %	5
Ziarno	Munich Malt	0.5 kg (6.6%)	80 %	18
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.9%)	65.2 %	350
Ziarno	CaraMunich I	0.2 kg (2.6%)	78 %	60
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (2.6%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	90 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	safale
Wyeast 3763 Roeslare blend	Ale	Płynne	100 ml	wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kostki dębowe francuskie średnio opiekane	28 g	Fermentacja cicha	260 dni

Notatki

- 20.02 Uwarzone, wyszło jakieś 23 litry 16-17 blg.
Jutro drożdże i 3 tygodnie na US-05 w piwnicy w 15', później do szklanego balona z blendem Roeslare i na rok do mieszkania za szafę.
Mam nadzieje że za rok będzie do picia.
20 lut 2017, 20:50