

Flanders

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **15**
- SRM **14.2**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (45.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.3%)	79 %	10
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3.8%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo II	0.05 kg (0.8%)	70 %	837
Ziarno	Corn, Flaked	1 kg (15.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	65 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	25 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis Safbrew