

Flanders Red Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **5**
- SRM **15.1**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (35.7%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (23.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.5%)	80 %	3
Ziarno	Abbey (Castle)	0.3 kg (7.1%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt (Castle)	0.3 kg (7.1%)	65.2 %	350
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (4.8%)	80 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP545 - Belgian Strong Ale Yeast	Ale	Płynne	45 ml	White Labs
Wyeast - Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	45 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie	2000 g	Fermentacja cicha	90 dni