

Flanders Red Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **10**
- SRM **14.1**
- 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 **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **35 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (33.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (25.4%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (25.4%)	82 %	4
Ziarno	Corn, Flaked	0.3 kg (5.1%)	80 %	2
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (5.1%)	70 %	350
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (5.1%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	saaz	25 g	70 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3278 Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki kukurydziane	1000 g	Zacieranie	45 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe francuskie średnio opalone	20 g	Fermentacja cicha	100 dni
Inne	wiśnie	2000 g	Fermentacja cicha	---

Notatki

- 3278 oraz płatki na 120 dni 22 st. C
przelane do następnego balona z wiśniami na 40 dni
17 mar 2019, 23:41