

Flanders red ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **6**
- SRM **13.5**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **33.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	6.25 kg (80%)	79 %	10
Ziarno	Corn, Flaked	0.975 kg (12.5%)	80 %	2
Ziarno	Special B Malt	0.585 kg (7.5%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aurora	10 g	60 min	8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs
Wyeast - 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Pożywka	1 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kostki dębowe	10 g	Fermentacja cicha	365 dni

Notatki

- Gęstwa + dregi dodane do balonu na fermentację cichą.
25 paź 2021, 18:30