

FLANDERS RED vol.1 (19l)

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **4**
- SRM **14**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (27.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (27.3%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Caramunich typ I	0.25 kg (4.5%)	78 %	100
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (9.1%)	78 %	50
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.5%)	65.2 %	320
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
...lub jakiś stary chmiel, 5IBU to maksimum.				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Jest to pierwsza fermentacja, wstępna, 2-tygodniowa, przeprowadzana w plastikowym wiadrze fermentacyjnym. Po jej zakończeniu dekantujemy znad osadu do balona / słoika szklanego min. 25-litrowego.				

Omega Yeast OYL-218 All the Brets	Ale	Płynne	100 ml	Omega Yeast
Druga fermentacja, trwa około roku. Piwo w balonie szklanym po dekantacji z pierwszej fermentacji. Po pewnym czasie na powierzchni pojawi się błona bakteryjna (pellicle), która zabezpiecza piwo przed utlenieniem - nie należy jej naruszać. Jeśli dostaje się powietrze piwo będzie bardzo kwaśne.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	0.5 g	Gotowanie	5 min
Pół tabletki a nie pół grama. Do klarowania, wytrąca białka, które potem opadają... lub nie xD)))				

Notatki

- <http://www.piwo.org/topic/5205-piwa-fermentacji-spontanicznej-lambik-flandryjskie/#entry106717>
1 lip 2017, 12:00