

Lady in Red

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **13**
- SRM **11.9**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (19.6%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	1 kg (19.6%)	80.5 %	15
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	1 kg (19.6%)	80.5 %	9
Ziarno	Corn, Flaked	1 kg (19.6%)	80 %	2
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (9.8%)	78 %	50
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (5.9%)	65.2 %	345
Ziarno	Briess - Wheat Malt	0.3 kg (5.9%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	120 ml	Wyeast
--------------------------------------	-----	--------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cherry	4000 g	Fermentacja cicha	90 dni
Klarowanie	Whirlflock	1 g	Gotowanie	10 min
Jedna tabletka, na 10 minut przed końcem gotowania.				

Notatki

- Fermentacja burzliwa: normalnie dwa tygodnie na US-04.
Fermentacja cicha : z dodatkiem szczepu Wyeasta (bez startera) , na 14 miesięcy w szklanym fermentorze.
Na ostatnie trzy miesiące dodam około 4 kg wiśni (całych , umytych , z pestkami).
5 maj 2018, 02:30