

## Red flanders

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **7**
- SRM **15.5**
- Styl **Flanders Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Vienna Malt      | 4 kg (56.8%)   | 78 %       | 8   |
| Ziarno | Special B Castle | 0.4 kg (5.7%)  | 70 %       | 350 |
| Ziarno | Monachijski      | 1.5 kg (21.3%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Carabelge        | 0.3 kg (4.3%)  | 80 %       | 30  |
| Ziarno | carablonde       | 0.3 kg (4.3%)  | 20 %       | 20  |
| Ziarno | Płatki owsiane   | 0.5 kg (7.1%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Carafa II        | 0.04 kg (0.6%) | 70 %       | 812 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | szyszki do lambika | 30 g  | 90 min | 1 %        |
| Gotowanie | Hersbrucker        | 15 g  | 90 min | 2.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa                         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| belgian style lallemands      | Ale | Suche  | 11 g   | ---          |
| Wyeast - Belgian Lambic Blend | Ale | Płynne | 125 ml | ---          |