

Red Roeselare Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **18**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.04 kg (0.6%)	70 %	1150
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (7.8%)	70 %	290
Ziarno	Pilzneński	4 kg (62.1%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.6%)	73 %	120
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.5%)	80 %	25
Dodatek	płatki	0.8 kg (12.4%)	--- %	3.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	65 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	25 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast
--------------------------------------	-----	--------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe francuskie średnio przypalone	50 g	Fermentacja cicha	40 dni

Notatki

- Płatki kukurydziane przed zacieraniem zostały skleikowane.
27 paź 2018, 17:01
- Słód palony Carafa® Special typ II został dodany w 35 minucie drugiego kroku
27 paź 2018, 17:01
- Drożdże płynne dodane na fermentację cichą
27 paź 2018, 17:01