

#019 Flanders Red Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **9**
- SRM **15.7**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **105 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (58.8%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (15.7%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (9.8%)	76 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (5.9%)	70 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	25 g	60 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Płynne	250 ml	White Labs
Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc t	1.25 g	Gotowanie	15 min