

#43 Flanders Red Ale

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **5**
- SRM **17.5**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.5 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.75 kg (58.5%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.95 kg (20.2%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.5%)	65 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (6.4%)	65 %	315
Ziarno	caramel aromatic	0.15 kg (3.2%)	73 %	160
Ziarno	Abbey Castle	0.15 kg (3.2%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	20 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	57.69 ml	Wyeast