

a'la flanders

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **15**
- SRM **11.8**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **60 min**
- Temp **75.5 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75.5C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.36 kg (26.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.36 kg (26.5%)	81 %	8
Ziarno	Monachijski	1.36 kg (26.5%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.34 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.34 kg (6.6%)	73 %	120
Ziarno	Carahell	0.185 kg (3.6%)	77 %	26
Ziarno	Special B Malt	0.185 kg (3.6%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast 3789	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- fermentacja 22 stopnie przez 2/3 tygodnie.
Rok w butelkach

odfermentowało do 5 plato, ok 5%alk
27 mar 2017, 23:25