

# Alexander

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **5**
- SRM **17.8**
- Styl **Flanders Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (43%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1.5 kg (25.8%)	80 %	20
Ziarno	Castle Pale Ale	0.9 kg (15.5%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.41 kg (7.1%)	80 %	6
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.4%)	73 %	120
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (3.4%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.07 kg (1.2%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.03 kg (0.5%)	70 %	1024

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	6 g	60 min	6.7 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Gęstwa	180 ml	Mangrove Jack's
Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	133.33 ml	Wyeast