

Flandericzi

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **16**
- SRM **11.4**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.4 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.84 kg (46.7%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	0.38 kg (21.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.34 kg (18.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.04 kg (2.2%)	75 %	150
Ziarno	Aromatic Malt	0.15 kg (8.3%)	78 %	51
Ziarno	Special B Malt	0.05 kg (2.8%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	8 g	60 min	5.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP655 - Belgian Sour Mix 1	Ale	Płynne	35.09 ml	White Labs

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Oak Chips	20 g	Fermentacja cicha	365 dni