

## Flanders

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **18**
- SRM **19.4**
- Styl **Flanders Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 78C**
- Wysładzaj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (29.1%)	81 %	4
jest				
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.7 kg (29.1%)	79 %	10
kupić min. 2kg				
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (29.1%)	80 %	16
kupić min. 1kg				
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (5.1%)	70 %	350
jest				
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.3%)	77 %	26
kupić min. 0,5kg				
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.6%)	78 %	400
jest				
Ziarno	Carafa	0.05 kg (0.9%)	70 %	664
jest				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kostki z dębu francuskiego średnio opiekane	20 g	Fermentacja cicha	100 dni

## Notatki

- [https://www.browar.biz/centrumpiwowarstwa/zestawy\\_surowcow/autorskie\\_z\\_zacieraniem/flanders-red-ale-bartos-z-markowski-wrockpd-2019-14\\_5-blg](https://www.browar.biz/centrumpiwowarstwa/zestawy_surowcow/autorskie_z_zacieraniem/flanders-red-ale-bartos-z-markowski-wrockpd-2019-14_5-blg)  
24 mar 2020, 15:43