

Flanders

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **13**
- SRM **13.6**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	5 kg (80%)	81 %	8
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.35 kg (5.6%)	80 %	7
Ziarno	Special B Castle	0.35 kg (5.6%)	70 %	350
Ziarno	Caramunich® typ I	0.35 kg (5.6%)	73 %	80
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.2%)	79 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	20 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8 %