

## Flanders

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **10**
- SRM **13.1**
- Styl **Flanders Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (32.7%)	80 %	8
Ziarno	Pilsner (2 Row) UK	1 kg (13.1%)	78 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.95 kg (12.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.1%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	1 kg (13.1%)	77 %	26
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (6.5%)	75 %	59
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (6.5%)	73 %	80
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.6%)	60 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	60 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	50 ml	we