

## Flanders

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **14.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4 kg (63.5%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (15.9%)	75 %	59
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (15.9%)	75 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.8%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Northern Brewer	25 g	120 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	30 g	10 min	5.5 %