

flanders

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **17**
- SRM **13.8**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4.8 kg (64%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.2 kg (2.7%)	80 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (13.3%)	75 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3.3%)	73 %	120
Ziarno	Pilzneński	1 kg (13.3%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Flanders Specialty Ale	Ale	Gęstwa	400 ml	THE YEAST BAY
Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	50 ml	Wyeast