

Flanders

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **3**
- SRM **17.2**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (81.8%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.6%)	78 %	400
Ziarno	red crystal	0.4 kg (7.3%)	70 %	400
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (7.3%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	2 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	10 g	safale
Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	50 ml	Wyeast