

Flanders

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **15**
- SRM **14.2**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (45.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (15.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (15.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.25 kg (3.8%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.25 kg (3.8%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa II | 0.05 kg (0.8%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Corn, Flaked | 1 kg (15.3%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 65 min | 3.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 25 g | 25 min | 3.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|-------------------|
| S-33 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis Safbrew |