

Flanders Red

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **15**
- SRM **14.6**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	3 kg (66.4%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (15.5%)	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Monachijski	0.22 kg (4.9%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.4 kg (8.8%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	7 g	Fermentis
Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kostka dębowa	40 g	Fermentacja cicha	90 dni