

Flanders Red Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **5**
- SRM **15.1**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.5 kg (35.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (23.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (11.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (9.5%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Abbey (Castle) | 0.3 kg (7.1%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Special B Malt (Castle) | 0.3 kg (7.1%) | 65.2 % | 350 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.2 kg (4.8%) | 80 % | 80 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 10 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP545 - Belgian Strong Ale Yeast | Ale | Płynne | 45 ml | White Labs |
| Wyeast - Belgian Lambic Blend | Ale | Płynne | 45 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Wiśnie | 2000 g | Fermentacja cicha | 90 dni |