

# Flanders Red Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **16**
- SRM **15.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (35.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (23.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.9%)	79 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (7.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Aromatic Malt	0.4 kg (7.1%)	78 %	51
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.4%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Kostki dębowe macerowane w czerwonym winie	50 g	Fermentacja cicha	60 dni
-----------	--	------	-------------------	--------