

Flanders Red Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **3**
- SRM **12.3**
- Styl **Flanders Red Ale**

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 **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (13.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.8 kg (35.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (15.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (29.4%)	85 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.05 kg (1%)	73 %	887
Dodany na ostatnie 10 minut				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Stary chmiel	25 g	60 min	1 %