

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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj 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 % |