

## Flanders Red Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **23**
- SRM **12.1**
- Styl **Flanders Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	2.5 kg (32.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (26.3%)	79 %	23
Ziarno	Viking melanoidynowy	1.6 kg (21.1%)	75 %	70
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.2%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (6.6%)	75 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	28 g	45 min	11.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	kwaśny belg	500 g	Fermentacja cicha	14 dni