

Flanders Red Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **10**
- SRM **14.1**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **35 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (33.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.5 kg (25.4%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.5 kg (25.4%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Corn, Flaked | 0.3 kg (5.1%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.3 kg (5.1%) | 70 % | 350 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.3 kg (5.1%) | 73 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | saaz | 25 g | 70 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast 3278 Belgian Lambic Blend | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--|--------|-------------------|---------|
| Inne | płatki kukurydziane | 1000 g | Zacieranie | 45 min |
| Dodatek smakowy | płatki dębowe francuskie średnio opalone | 20 g | Fermentacja cicha | 100 dni |
| Inne | wiśnie | 2000 g | Fermentacja cicha | --- |

Notatki

- 3278 oraz płatki na 120 dni 22 st. C
przelane do następnego balona z wiśniami na 40 dni
17 mar 2019, 23:41