

# Flanders Red Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **8.5**
- Styl **Flanders Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.6%)	76 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (23.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.6 kg (30.8%)	79 %	16
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.6 kg (11.5%)	75 %	3
Ziarno	Viking Malt Red Active	0.3 kg (5.8%)	76 %	35
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.8%)	75 %	100
Ziarno	Strzegom Cookie	0.2 kg (3.8%)	75 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	20 g	60 min	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---
Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	kostki dębowe średnio opiekane	30 g	Fermentacja cicha	90 dni
Dodatek smakowy	wiśnie	1000 g	Fermentacja cicha	90 dni