

FLANDERS RED ALE

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **6**
- SRM **13.2**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (27.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (27.8%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Caramunich typ I	0.25 kg (4.6%)	78 %	100
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (9.3%)	78 %	50
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.6%)	65.2 %	320
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.4 kg (7.4%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Jest to pierwsza fermentacja, wstępna, 2-tygodniowa, przeprowadzana w plastikowym wiadrze fermentacyjnym. Po jej zakończeniu dekantujemy z nad osadu do balona szklanego min. 25-litrowego.

Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast
--------------------------------------	-----	--------	--------	--------

Druga fermentacja, trwa około roku. Piwo w balonie szklanym po dekantacji z pierwszej fermentacji. Po pewnym czasie na powierzchni pojawi się błona bakteryjna (pellicle), która zabezpiecza piwo przed utlenieniem - nie należy jej naruszać. Jeśli dostaje się powietrze piwo będzie bardzo kwaśne.

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mrch irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Przed dodaniem do brzezki mech należy wcześniej rehydrować - uwodnić w 200 ml gorącej wody.				
Inne	Płatki dębowe Sherry Oloroso	20 g	Fermentacja cicha	365 dni
Zamacerować - https://youtu.be/Mxhp8QshLsg				