

Flanders red ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **6**
- SRM **13.5**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **33.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 6.25 kg (80%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Corn, Flaked | 0.975 kg (12.5%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.585 kg (7.5%) | 65.2 % | 315 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Aurora | 10 g | 60 min | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1056 American Ale | Ale | Gęstwa | 200 ml | Wyeast Labs |
| Wyeast - 3763 Roselare Ale Blend | Ale | Płynne | 200 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|-------|-------------------|---------|
| Czynnik do wody | Pożywka | 1 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Kostki dębowe | 10 g | Fermentacja cicha | 365 dni |

Notatki

- Gęstwa + dregi dodane do balonu na fermentację cichą.
25 paź 2021, 18:30