

Flanders Red Ale

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **16**
- SRM **15**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **59C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (59.1%) | 83 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (19.7%) | 78 % | 22 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.25 kg (4.9%) | 70 % | 315 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.1 kg (2%) | 80 % | 120 |
| Ziarno | Carafa II | 0.03 kg (0.6%) | 70 % | 812 |
| Dodatek | Corn flakes | 0.7 kg (13.8%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (USA) | 20 g | 65 min | 3.75 % |
| Gotowanie | Saaz (USA) | 20 g | 25 min | 3.75 % |
| Gotowanie | Saaz (USA) | 10 g | 5 min | 3.75 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

| | | | | |
|-------------------------------------|-----|--------|--------|-------------|
| Wyeast - 3763 Roselare Ale Blend | Ale | Płynne | 250 ml | Wyeast Labs |
|-------------------------------------|-----|--------|--------|-------------|

Notatki

- Sól Carafa II dodany 5 min przed końcem przerwy dekstrynującej.
12 lis 2021, 15:11