

## 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
- Przetrzyj zacier **30 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzyj 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*