

## Flanders red ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **6**
- SRM **14.4**
- Styl **Flanders Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (4.8%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (3.8%)	79 %	22
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (3.8%)	70 %	350
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Carabelge	0.1 kg (1.9%)	80 %	30

### Chmiele

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

### Drożdże

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

wyeast flanders red ale	Ale	Płynne	100 ml	---
-------------------------	-----	--------	--------	-----