

Flanders Red Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **5**
- SRM **12.8**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3.6 kg (60%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.3 kg (5%) | 70 % | 350 |
| Ziarno | Pilzneński | 2.1 kg (35%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 5 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend | Ale | Płynne | 150 ml | Wyeast |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--|-------|-------------------|---------|
| Dodatek smakowy | Kostki dębowe macerowane w czerwonym winie | 10 g | Fermentacja cicha | 360 dni |