

# Flanders Red Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **19**
- SRM **14.4**
- Styl **Flanders Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (32.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (32.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.4%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (8.2%)	80 %	45
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (4.9%)	73 %	80
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.9%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	20 g	10 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew
Wyeast 3278 Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki wiśniowe macerowane w czerwonym winie	50 g	Fermentacja cicha	90 dni