

Flanders Red Ale II

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **14.1**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **120 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (32.5%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (40.7%)	79 %	10
Ziarno	Specjal B Malt	0.3 kg (4.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Viking Cookie	0.3 kg (4.9%)	79 %	50
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.05 kg (0.8%)	70 %	1000