

FLANDERS RED

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **10**
- SRM **13.1**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1.5 kg (27.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (18.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (27.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Caramunich typ I | 0.25 kg (4.6%) | 78 % | 100 |
| Ziarno | Aromatic Malt | 0.5 kg (9.3%) | 78 % | 50 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.25 kg (4.6%) | 65.2 % | 320 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 9 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M27 Belgian Ale | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Jest to pierwsza fermentacja, wstępna, 2-tygodniowa, przeprowadzana w plastikowym wiadrze fermentacyjnym. Po jej zakończeniu dekantujemy z nad osadu do balona szklanego min. 25-litrowego.

| | | | | |
|--------------------------------------|-----|--------|--------|--------|
| Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast |
|--------------------------------------|-----|--------|--------|--------|

Druga fermentacja, trwa około roku. Piwo w balonie szklanym po dekantacji z pierwszej fermentacji. Po pewnym czasie na powierzchni pojawi się błona bakteryjna (pellicle), która zabezpiecza piwo przed utlenieniem - nie należy jej naruszać. Jeśli dostaje się powietrze piwo będzie bardzo kwaśne.

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|--|---------------------------------|-------|-------------------|---------|
| Klarowanie | Mrch irlandzki | 10 g | Gotowanie | 15 min |
| Przed dodaniem do brzeczki mech należy wcześniej rehydrować - uwodnić w 200 ml gorącej wody. | | | | |
| Inne | Płatki dębowe Sherry Oloroso | 20 g | Fermentacja cicha | 365 dni |
| Zamacerować - https://youtu.be/Mxhp8QshLsg | | | | |