

Flanders Vanilla Cherry Red Eye

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **12**
- SRM **14.9**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (37.3%)	80 %	16
Ziarno	Red ale	1 kg (33.9%)	75 %	70
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (8.5%)	77 %	97
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (16.9%)	72 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (3.4%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lambic szyszki	30 g	60 min	1 %
Gotowanie	lambic szyszki	30 g	30 min	1 %
Gotowanie	lambic szyszki	40 g	15 min	1 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suszony hibiskus	50 g	Zacieranie	90 min
Przyprawa	Płatki dębowe high vanilla	25 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Wiśnie	4000 g	Fermentacja cicha	30 dni