

flandersik

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **12.6**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (60.6%)	79 %	10
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (6.1%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.4 kg (4.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.6 kg (19.4%)	79 %	16
Ziarno	płatki kukurydziane	0.75 kg (9.1%)	--- %	---