

# Flandersik

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **6**
- SRM **14.7**
- Styl **Flanders Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (38.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (22.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.06 kg (4.6%)	68 %	601
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (7.6%)	80 %	45
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.35 kg (26.7%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	2 g	30 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP655 - Belgian Sour Mix 1	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Czipsy dębowe średnio opiekane	5 g	Fermentacja burzliwa	---