

## Flandryjskie

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **2**
- SRM **18.7**
- Styl **Flanders Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (28.6%)	79 %	16
Ziarno	Red Activ	1 kg (14.3%)	79 %	35
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (2.9%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (5.7%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (2.9%)	76 %	150
Ziarno	Golden Ale	2 kg (28.6%)	80 %	12

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	2 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs