

FRA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **7**
- SRM **14**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (75.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (15%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.35 kg (5.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3.8%)	73 %	120
Ziarno	carafa special 3	0.05 kg (0.8%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	20 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Wyeast 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kostki dębowe	35 g	Fermentacja cicha	30 dni