

# Klon Duchesse de Burgogne

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **12**
- SRM **14.8**
- Styl **Flanders Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                       | 1.25 kg (23.7%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński               | 1.5 kg (28.4%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Płatki pszeniczne                | 0.6 kg (11.4%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.255 kg (4.8%) | 73 %       | 120 |
| Ziarno | Carafa II                        | 0.095 kg (1.8%) | 70 %       | 812 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt      | 0.075 kg (1.4%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony               | 0.25 kg (4.7%)  | 75 %       | 59  |
| Ziarno | Golden                           | 1.25 kg (23.7%) | 80 %       | 11  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 12.8 g | 60 min | 7.8 %      |

## Drożdże

| Nazwa                             | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-----------------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki                | Pszeniczne | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |
| Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend | Ale        | Płynne | 50 ml  | Wyeast           |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa                 | Ilość | Użyto do          | Czas    |
|------|-----------------------|-------|-------------------|---------|
| Inne | płatki sherry oloroso | 15 g  | Fermentacja cicha | 200 dni |

## Notatki

- Pierwszy szkic receptury, jeszcze przed dobrym internetowym riserczem.  
18 lis 2018, 19:31