

klon_RU55_JK

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **12**
- SRM **14**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.85 kg (46%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.25 kg (20.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.25 kg (20.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (3.2%)	75 %	45
Ziarno	Amber Malt	0.2 kg (3.2%)	75 %	43
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (3.2%)	72 %	236
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg (3.2%)	75 %	60
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	24 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast
--------------------------------------	-----	--------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe lekko opiekane	40 g	Fermentacja cicha	60 dni