

kwas v.2 wyeast 3763

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **17.4**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (61.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.4%)	79 %	16
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (7.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (7.7%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	marynka	20 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Gęstwa	50 ml	fermentis
wyeast - roeselar	Ale	Płynne	125 ml	wyeast