

## light spanish needle

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **11**
- SRM **12.4**
- Styl **Flanders Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.72 kg (49.5%)	79 %	7
Ziarno	Płatki kukurydziane	1.1 kg (20%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.5 kg (9.1%)	77 %	26
Ziarno	Carared	0.5 kg (9.1%)	75 %	39
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (9.1%)	78 %	51
Ziarno	Special B Malt	0.18 kg (3.3%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	24 g	60 min	4 %