

malinowe

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **23**
- SRM **7.1**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (41.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.8%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	15 g	45 min	19.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Polaris	20 g	0 min	19.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	12 g	Mauribrew

WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs
--	-----	--------	---------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe (macerowane w Jim Beam White))	40 g	Fermentacja cicha	10 dni