

## Maybe Flanders

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **5**
- SRM **12.1**
- Styl **Flanders Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4 kg (66.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (8.3%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.7%)	79 %	22
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (5%)	70 %	350
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.3%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s33	Ale	Suche	11 g	---
Wyeast - Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs