

## Niekończąca się opowieść

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **12**
- SRM **15**
- Styl **Flanders Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

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

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód wiedeński	4.8 kg (80%)	79 %	9.5
Ziarno	płatki kukurydziane	0.75 kg (12.5%)	--- %	3.5
Ziarno	słód special B	0.45 kg (7.5%)	--- %	350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spält Select	35 g	70 min	3.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	1 ml	Wyeast