

Potrójny Flanders

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **12**
- SRM **16.5**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	6.5 kg (65.7%)	81 %	8
Ziarno	Corn, Flaked	1.2 kg (12.1%)	80 %	2
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (5.1%)	65.2 %	315
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (17.2%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	60 min	3.6 %

Drożdże

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