

Projekt Flanders

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **17**
- SRM **15.6**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (60.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15%)	79 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (7.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.5%)	73 %	120
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.05 kg (0.8%)	73 %	887
Ziarno	Corn, Flaked	1 kg (15%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	65 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	25 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.1 g	Fermentis

Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	99999 ml	Wyeast
--------------------------------------	-----	--------	----------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	---