

Red flanders 2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **11**
- SRM **16**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	4.5 kg (62.4%)	78 %	8
Ziarno	Special B Castle	0.6 kg (8.3%)	70 %	350
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1.2 kg (16.6%)	100 %	30
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (2.8%)	80 %	30
Ziarno	carablond	0.22 kg (3.1%)	20 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	0.24 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (3.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
belgian style lallemands	Ale	Suche	11 g	---
Wyeast - Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	125 ml	---