

Red flanders

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **7**
- SRM **15.5**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	4 kg (56.8%)	78 %	8
Ziarno	Special B Castle	0.4 kg (5.7%)	70 %	350
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (21.3%)	80 %	16
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (4.3%)	80 %	30
Ziarno	carablonde	0.3 kg (4.3%)	20 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Carafa II	0.04 kg (0.6%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	szyszki do lambika	30 g	90 min	1 %
Gotowanie	Hersbrucker	15 g	90 min	2.6 %

Drożdze

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