

Red Roeselare Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **18**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.04 kg (0.6%) | 70 % | 1150 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.5 kg (7.8%) | 70 % | 290 |
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (62.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.1 kg (1.6%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (15.5%) | 80 % | 25 |
| Dodatek | płatki | 0.8 kg (12.4%) | --- % | 3.5 |

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 |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Safbrew |

| | | | | |
|--------------------------------------|-----|--------|--------|--------|
| Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend | Ale | Płynne | 150 ml | Wyeast |
|--------------------------------------|-----|--------|--------|--------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki dębowe francuskie średnio przypalone | 50 g | Fermentacja cicha | 40 dni |

Notatki

- Płatki kukurydziane przed zacieraniem zostały skleikowane.
27 paź 2018, 17:01
- Słód palony Carafa® Special typ II został dodany w 35 minucie drugiego kroku
27 paź 2018, 17:01
- Drożdże płynne dodane na fermentację cichą
27 paź 2018, 17:01