

## roeselare

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **7**
- SRM **11.7**
- Styl **Flanders Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 1.5 kg (29%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 2.5 kg (48.4%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.12 kg (2.3%) | 70 %       | 800 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne    | 0.3 kg (5.8%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Corn, Flaked         | 0.5 kg (9.7%)  | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Cara Ruby Castle     | 0.25 kg (4.8%) | 72 %       | 49  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 6 g   | 50 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa                                | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Wyeast XL 3763<br>Roselare Ale Blend | Ale | Płynne | 40 ml | Wyeast       |