

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 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	40 ml	Wyeast