

Rouges des Flandres 13 BLG

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **11**
- SRM **14**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **0 min**
- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Vienna Malt	5 kg (83.3%)	77.5 %	7
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (8.3%)	70 %	350
Dodatek	Płatki kukurydziane Fawcett	0.5 kg (8.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP665 - Belgian Sour Mix 2	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kostki dębowe, średnio opiekane	10 g	Fermentacja cicha	360 dni

Inne	Kostki dębowe, lekkoopiekane	3 g	Fermentacja cicha	360 dni
------	---------------------------------	-----	-------------------	---------

Notatki

- Drożdże zadane w 18 C.
Fermentacja w 20-22 C.
9 sty 2021, 19:11