

## Sour red brett

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **6**
- SRM **14.4**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.8%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (21.3%)	85 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.12 kg (2.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramunich® typ I	0.21 kg (3.7%)	73 %	80
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.8%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	5 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wlp 648	Ale	Gęstwa	900 ml	White labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Bakterie	10 g	Zacieranie	24 min