

# Ułańskie okienko

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **15**
- SRM **14.5**
- 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.5 kg (62.5%)	79 %	10
Ziarno	Słód Red Ale Strzegom	2 kg (35.7%)	75 %	70
Dodatek	cukier z owoców	0.1 kg (1.8%)	--- %	200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	45 min	7.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BELGIAN ABBEY M47	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
White Labs WLP653 Brettanomyces lambicus	Ale	Płynne	35 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwki suszone	200 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Sherry Oloroso (tw.br.)	50 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	sok i owoce porzeczkowe	100 g	Gotowanie	5 min

gotowanie lub na 1 cichej wraz z płatkami przed fermentacją drożdżami brettanomyces