

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 % |

Drożdze

| 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