

FLANDERS RED ALE

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **6**
- SRM **13.2**
- Style **Flanders Red Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18.9 liter(s)**
- Total mash volume **24.3 liter(s)**

Steps

- Temp **70 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **18.9 liter(s)** of strike water to **76.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **70C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **12.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.6 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|---------|------------------------------|----------------|--------|-----|
| Grain | Strzegom Pale Ale | 1.5 kg (27.8%) | 79 % | 6 |
| Grain | Strzegom Wiedeński | 1 kg (18.5%) | 79 % | 10 |
| Grain | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (27.8%) | 79 % | 16 |
| Grain | Weyermann - Caramunich typ I | 0.25 kg (4.6%) | 78 % | 100 |
| Grain | Aromatic Malt | 0.5 kg (9.3%) | 78 % | 50 |
| Grain | Special B Malt | 0.25 kg (4.6%) | 65.2 % | 320 |
| Adjunct | Pszenica niestodowana | 0.4 kg (7.4%) | 75 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------|--------|--------|------------|
| Boil | lunga | 5 g | 60 min | 11 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------------------------|------|------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M27 Belgian Ale | Ale | Dry | 10 g | Mangrove Jack's |

Jest to pierwsza fermentacja, wstępna, 2-tygodniowa, przeprowadzana w plastikowym wiadrze fermentacyjnym. Po jej zakończeniu dekantujemy z nad osadu do balona szklanego min. 25-litrowego.

| | | | | |
|--------------------------------------|-----|--------|--------|--------|
| Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend | Ale | Liquid | 125 ml | Wyeast |
|--------------------------------------|-----|--------|--------|--------|

Druga fermentacja, trwa około roku. Piwo w balonie szklanym po dekantacji z pierwszej fermentacji. Po pewnym czasie na powierzchni pojawi się błona bakteryjna (pellicle), która zabezpiecza piwo przed utlenieniem - nie należy jej naruszać. Jeśli dostaje się powietrze piwo będzie bardzo kwaśne.

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|---|---------------------------------|--------|-----------|------------|
| Fining | Mrch irlandzki | 10 g | Boil | 15 min |
| Przed dodaniem do brzezki mech należy wcześniej rehydrować - uwodnić w 200 ml gorącej wody. | | | | |
| Other | Płatki dębowe Sherry Oloroso | 20 g | Secondary | 365 day(s) |
| Zamacerować - https://youtu.be/Mxhp8QshLsg | | | | |