

# 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 - <a href="https://youtu.be/Mxhp8QshLsg">https://youtu.be/Mxhp8QshLsg</a>				