

# FLANDERS RED

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **10**
- SRM **13.1**
- Style **Flanders Red Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.2 liter(s)**
- Total mash volume **21.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **15 min**

## Mash step by step

- Heat up **16.2 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **78C**
- Sparge using **16 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.8 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 |
| Grain | Płatki owsiane               | 0.4 kg (7.4%)  | 85 %   | 3   |

## Hops

| Use for | Name  | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-------|--------|--------|------------|
| Boil    | lunga | 9 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<br>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<br>Sherry Oloroso | 20 g   | Secondary | 365 day(s) |
| Zamacerować - <a href="https://youtu.be/Mxhp8QshLsg">https://youtu.be/Mxhp8QshLsg</a>       |                                 |        |           |            |