

Red lager

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **18**
- SRM **6.5**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (59.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.5%)	79 %	22
Ziarno	Bestmalz Red X	1.2 kg (22.2%)	79 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	65 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
copenhagen lager	Lager	Płynne	250 ml	white labs