

Red Lager

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **7**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **66.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **85.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **5 C**, Czas **76 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **66.5 L** wody do zacierania do **2.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **76 min** w **5C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **53.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	14 kg (73.7%)	80 %	4
Ziarno	wiking red aktive	3 kg (15.8%)	75 %	40
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (5.3%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (5.3%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	70 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	100 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s 23	Lager	Suche	45 g	---