

## smoked red lager - no sparge

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **9.2**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **17.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Wyladuj używając **-0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Viking Malt<br>Wędzony Czereśnią         | 1 kg (23.5%)   | 82 %       | 14  |
| Ziarno  | Weyermann -<br>Carared                   | 1 kg (23.5%)   | 75 %       | 45  |
| Ziarno  | Pilzneński                               | 1 kg (23.5%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno  | Grodziski<br>pszeniczny wędzony<br>dębem | 1 kg (23.5%)   | 80 %       | 3   |
| Dodatek | śliwki wędzone                           | 0.25 kg (5.9%) | 30 %       | 1   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 10 g  | 30 min | 14.2 %     |
| Gotowanie | relax  | 30 g  | 30 min | 2 %        |

### Drożdże

| Nazwa | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-------|-------|-------|--------------|
| W34   | Lager | Suche | 11 g  | ---          |

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- 4l do damy żeby rozpędzić W34  
Reszta do 15 baniaka żeby wykorzystać gęstwę T-58.  
Ale ALTERNATYWNIE dobry pomysł to wziąć gęstwę po grodziszu i też będzie ciekawa sprawa.

dopracować kolorystykę bo za jasne piwo jest, musi być czerwone wyraźnie. Może to zrobić też później, ekstraktem barwiącym albo moczonym palonym jęczmieniem...

23 paź 2017, 16:06