

# smoked red lager - no sparge

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **9.2**
- Style **Vienna Lager**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **14 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **14.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **17.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **68 %**
- Liquor-to-grist ratio **5.3 liter(s) / kg**
- Mash size **21.2 liter(s)**
- Total mash volume **25.2 liter(s)**

## Steps

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

## Mash step by step

- Heat up **21.2 liter(s)** of strike water to **70.3C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **66C**
- Keep mash **40 min** at **69C**
- Keep mash **15 min** at **71C**
- Sparge using **-0.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **17.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (23.5%)	82 %	14
Grain	Weyermann - Carared	1 kg (23.5%)	75 %	45
Grain	Pilzneński	1 kg (23.5%)	81 %	4
Grain	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (23.5%)	80 %	3
Adjunct	śliwki wędzone	0.25 kg (5.9%)	30 %	1

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnat	10 g	30 min	14.2 %
Boil	relax	30 g	30 min	2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
W34	Lager	Dry	11 g	---

## Notes

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- 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...

*Oct 23, 2017, 4:06 PM*