

Brown/Red Lager

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **15**
- SRM **12**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **74C**
- Wyszładzaj używając **24.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.72 kg (40.4%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	1.72 kg (40.4%)	81 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.43 kg (10.1%)	75 %	71
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (7%)	72 %	236
Ziarno	Jęczmień palony	0.09 kg (2.1%)	55 %	1000

Na koniec zacierania przy podgrzaniu

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	43.1 g	63 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	38.79 g	8 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lager trasy Diamond Lallemand	Lager	Suche	17.24 g	---

Notatki

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

- Palony jęczmień dodany po zatarciu , po podgrzaniu do 74 stopni Celsjusza
Kolor bardziej brązowy, wyszedł
można użyć siodu karmelowego 50 do 60 EBC być może bardziej będzie czerwony.
23 gru 2021, 15:38