

# Czerwony Lager #1

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **21**
- SRM **15.1**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **33.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (48.6%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2 kg (24.3%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (12.2%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 200	1 kg (12.2%)	70 %	200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (0.6%)	68 %	1300
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.18 kg (2.2%)	77 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	20 g	60 min	16 %
Gotowanie	Hersbrucker	20 g	15 min	2.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	10 g	1 min	2.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	500 g	Fermentis