

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 |