

czerwony lager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **19.4**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (35.7%) | --- % | 10 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.2 kg (7.1%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.1 kg (3.6%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (17.9%) | --- % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (35.7%) | --- % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 8 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | lunga | 8 g | 30 min | 11 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------|-------|-------|-------|--------------|
| brewmasters lager | Lager | Suche | 10 g | brewmasters |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------|-------|------------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 60 min |
| Czynnik do wody | chlorek wapnia | 4 g | Zacieranie | --- |
| Dodatek smakowy | suszona żurawina | 50 g | Gotowanie | 20 min |