

# English Red Lager

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **53**
- SRM **8.5**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Żytni Viking Malt	1 kg (14.3%)	81 %	7
Ziarno	Karmelowy Czerwony Viking malt	1 kg (14.3%)	75 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggle UK	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Sabro	25 g	60 min	14.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggle UK	40 g	15 min	5 %
Na zimno	Fuggle UK	40 g	5 dni	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	---