

# Fränkisches Rotbier PK 2 schanzenbräu?

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **14.8**
- Styl **Munich Dunkel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	3 kg (75%)	81 %	3
Ziarno	Melanoiden Malt	0.8 kg (20%)	80 %	70
Ziarno	Caraamber	0.1 kg (2.5%)	75 %	70
Ziarno	Carafa II Best	0.1 kg (2.5%)	65 %	1100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Perle	1 g	120 min	9.7 %
Gotowanie	Perle	10 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	20 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2206 Bavarian Lager	Lager	Płynne	50 ml	Wyeast Labs