

Fränkisches Rotbier PK

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **22**
- SRM **15.3**
- Styl **Munich Dunkel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **57 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **62.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **57C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Münchner Malz Best	1.5 kg (42.3%)	78 %	20
Ziarno	Wiener Malz Best	0.5 kg (14.1%)	80 %	8
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (28.2%)	79 %	30
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (2.8%)	80 %	70
Ziarno	Caramunich 2 Best	0.2 kg (5.6%)	73 %	120
Ziarno	Caramel Aroma Best	0.2 kg (5.6%)	81 %	50
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.05 kg (1.4%)	55 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	10 g	60 min	3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Hallertau	15 g	60 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bohemian Lager 2124	Lager	Płynne	50 ml	Wyeast Labs