

Krwawy Szlachcic

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **20**
- SRM **8.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1.5 kg (33.3%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	60 min	2.8 %
Gotowanie	Tradition	20 g	30 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	30 g	5 min	2.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	30 g	5 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Lager	Lager	Suche	22 g	Mauribrew

Notatki

- Manfred Albrecht Freiherr von Richthofen (ur. 2 maja 1892 w Borku, obecnie części Wrocławia) – niemiecki lotnik, największy as myśliwski okresu I wojny światowej, nazywany „Czerwonym Baronem”. Odnosił 80 oficjalnie uznanych zwycięstw powietrznych. Zestrzelony 21 kwietnia 1918, nad przełęczą Morlancourt, ostrzałem australijskich karabinów maszynowych z 53 baterii artylerii polowej.
2 lis 2019, 16:14