

light-red

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **6.9**
- Styl **Premium American Lager**

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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni Viking Malt	2 kg (36.4%)	81 %	7
Ziarno	Pszeniczny Viking Malt	2 kg (36.4%)	82 %	5
Ziarno	Red Active Viking Malt	1 kg (18.2%)	79 %	35
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Wolf (Slo)	30 g	15 min	14.9 %
Na zimno	Wolf (Slo)	70 g	5 dni	14.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Zakres temperatur fermentacji : 8-14 st.C
Stopień odfermentowania : 73-80%
Flokulacja : wysoka
Tolerancja alkoholu w piwie : 11% ABV
23 cze 2021, 16:03