

Red lager

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **18**
- SRM **5**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (60%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (20%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Bestmalz Red X | 1 kg (20%) | 79 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 65 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| copenhagen lager | Lager | Płynne | 250 ml | white labs |