

# Red Lager

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **9.1**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **40 C**, Czas **10 min**
- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **42.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min w 40C**
- Przetrzymaj zacier **15 min w 54C**
- Przetrzymaj zacier **30 min w 63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min w 73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min w 76C**
- Wyszładzaj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (62.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (31.3%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (3.1%)	73 %	80
Ziarno	Carahell	0.1 kg (3.1%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	60 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	150 ml	Fermentis