

Red lager #4

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **8.4**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **190 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **199.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **231.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **170 L**
- Całkowita objętość zacieru **220 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	37 kg (74%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski 2	5 kg (10%)	80 %	30
Ziarno	Red Active	5 kg (10%)	85 %	30
Ziarno	Karmelowy Czerwony	2 kg (4%)	75 %	59
Ziarno	zakwaszający	1 kg (2%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	200 g	60 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	200 g	30 min	7 %
Gotowanie	sybilla	200 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	100 g	Fermentis