

Red Lager

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **24**
- SRM **6.7**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (72.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Golden Ale	1 kg (12.1%)	80 %	10
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (12.1%)	79 %	30
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (3%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	T90 Blend	25 g	50 min	13.8 %