

Red lager

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **35**
- SRM **13.9**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Red Active Viking Malt	5 kg (83.3%)	79 %	35
Ziarno	Wiedeński Viking Malt	0.5 kg (8.3%)	80 %	9
Ziarno	Pszeniczny Viking Malt	0.5 kg (8.3%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	10 g	45 min	14.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	40 g	10 min	14.8 %
Na zimno	Citra USA	50 g	5 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska Rapsodia	Lager	Gęstwa	200 ml	---