red lager

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **18**
- SRM **12.9**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.7 kg *(83.9%)*	81 %	4
Ziarno	Carared	0.1 kg *(1.8%)*	75 %	39
Ziarno	caramel hell	0.3 kg *(5.4%)*	65 %	---
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg *(1.8%)*	65.2 %	315
Ziarno	Special w Malt	0.4 kg *(7.1%)*	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	13 g	60 min	14.5 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.