

# Red Lager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **12.6**
- Styl **Vienna 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 brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.07 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **53.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.44 kg (70.1%)	80 %	4.5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1.47 kg (29.9%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	lubelski	30 g	15 min	4.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Lager	Suche	11.5 g	Safbrew