

## smoked red lager - no sparge

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **9.2**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Wyladuj używając **-0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (23.5%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (23.5%)	75 %	45
Ziarno	Pilzneński	1 kg (23.5%)	81 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (23.5%)	80 %	3
Dodatek	śliwki wędzone	0.25 kg (5.9%)	30 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	relax	30 g	30 min	2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34	Lager	Suche	11 g	---

### Notatki

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

- 4l do damy żeby rozpędzić W34  
Reszta do 15 baniaka żeby wykorzystać gęstwę T-58.  
Ale ALTERNATYWNIE dobry pomysł to wziąć gęstwę po grodziszu i też będzie ciekawa sprawa.

dopracować kolorystykę bo za jasne piwo jest, musi być czerwone wyraźnie. Może to zrobić też później, ekstraktem barwiącym albo moczonym palonym jęczmieniem...

23 paź 2017, 16:06