

Krwawy Szlachcic

- Gravity **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **20**
- SRM **8.6**
- Style **German Pilsner (Pils)**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.2 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **78 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **10 min**
- Temp **62 C**, Time **35 min**
- Temp **72 C**, Time **35 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **13.5 liter(s)** of strike water to **57.3C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **52C**
- Keep mash **35 min** at **62C**
- Keep mash **35 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **20.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3 kg (66.7%)	80 %	4
Grain	Karmelowy Czerwony	1.5 kg (33.3%)	75 %	60

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Spalt Select	20 g	60 min	2.8 %
Boil	Tradition	20 g	30 min	5.5 %
Aroma (end of boil)	Hallertau Spalt Select	30 g	5 min	2.8 %
Aroma (end of boil)	Tradition	30 g	5 min	5.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mauribrew Lager	Lager	Dry	22 g	Mauribrew

Notes

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- Manfred Albrecht Freiherr von Richthofen (ur. 2 maja 1892 w Borku, obecnie części Wrocławia) – niemiecki lotnik, największy as myśliwski okresu I wojny światowej, nazywany „Czerwonym Baronem”. Odnosił 80 oficjalnie uznanych zwycięstw powietrznych. Zestrzelony 21 kwietnia 1918, nad przełęczą Morlancourt, ostrzałem australijskich karabinów maszynowych z 53 baterii artylerii polowej.
Nov 2, 2019, 4:14 PM