

smoked red lager - no sparge

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **9.2**
- Style **Vienna Lager**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **14 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **14.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **17.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **68 %**
- Liquor-to-grist ratio **5.3 liter(s) / kg**
- Mash size **21.2 liter(s)**
- Total mash volume **25.2 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **21.2 liter(s)** of strike water to **70.3C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **66C**
- Keep mash **40 min** at **69C**
- Keep mash **15 min** at **71C**
- Sparge using **-0.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **17.1 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|---------|--|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Malt Wędzony Czereśnią | 1 kg (23.5%) | 82 % | 14 |
| Grain | Weyermann - Carared | 1 kg (23.5%) | 75 % | 45 |
| Grain | Pilzneński | 1 kg (23.5%) | 81 % | 4 |
| Grain | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 1 kg (23.5%) | 80 % | 3 |
| Adjunct | śliwki wędzone | 0.25 kg (5.9%) | 30 % | 1 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|--------|--------|--------|------------|
| Boil | Magnat | 10 g | 30 min | 14.2 % |
| Boil | relax | 30 g | 30 min | 2 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------|-------|------|--------|------------|
| W34 | Lager | Dry | 11 g | --- |

Notes

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

- 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...

Oct 23, 2017, 4:06 PM