

ČERVENÝ LEŽIAK



Pôvodný recept výrobcu sladů Viking Malt.

Červený ležiak je zlato-červenej farby, pripravovaný za použitia špeciálnych sladov. Chuť tohto piva má silný sladový charakter, ale taktiež obsahuje značné množstvo ovocnej chuti a špeciálne citrusové tóny pochádzajúce z chmeľu Cascade. Pomerne vysoký obsah alkoholu podporuje celkový chuťový zážitok s mierne hrejivým dozvukom. Chuť a vôňa tohto piva je plná, vyvážená a príjemná.

Skol



SLADY

Viking Malt Plzenský slad

5 kg

Viking Malt Caramel 50

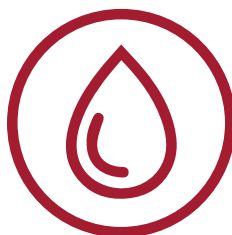
1 kg

Viking Malt Red Ale

0,5 kg

Viking Malt Mníchov svetlý

0,2 kg



RMUTOVANIE

Vystieranie: 22L

Vysladzovanie: 13L

Infúzie:

54°C 10 min.

66°C 30 min.

72°C 20 min.

76°C 1 min.



CHMEĽOVAR

90 min.

Cascade

90 min - 18g

Cascade

30 min - 13g

Cascade

10 min - 7g

Cascade

0 min (hopstand / whirlpool 15 min) - 12g



FERMENTÁCIA

Kvasinky:

Saflager w-34/70 / 2bal

6-8 dní pri teplote 10°C

diacetylová pauza 2 dni pri 19°C

L
25

OG
1065

FG
1011

IBU
18

EBC
20

ABV
7,4%