

# Vienna Lager Home Brew Challenge

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **10.1**
- Style **Vienna Lager**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **40 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **44 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **16 %/h**
- Boil size **58 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **37.2 liter(s)**
- Total mash volume **47.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **37.2 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Sparge using **31.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **58 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Vienna Malt	6 kg (56.5%)	81 %	8
Grain	Munich Malt	4 kg (37.7%)	80 %	18
Grain	Caramunich® typ I	0.5 kg (4.7%)	73 %	80
Grain	Briess - Chocolate Malt	0.12 kg (1.1%)	60 %	690

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Worrior	25 g	60 min	13 %
Boil	Tettnang	56 g	10 min	3.7 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - Munich lager 2308	Ale	Liquid	2200 ml	Wyeast Labs

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Lactic acid 80%	5 g	Mash	60 min
Water Agent	Calcium chloride	16.68 g	Mash	60 min

Water Agent	Calcium sulphate	14.97 g	Mash	60 min
Fining	Super moss	2 g	Boil	10 min

## Notes

- Moje sole podzieliłem na dwie porcje do zacierania poszło 37 litrów wody i calcium chloride 8.82g + calcium sulphate 7.91 i 3ml kwasu. Do wysładzania urzyłem 33 litrów wody i 7.86g CC + 7.06 CS + 2 ml kwasu Starter drożdżowy postal noc w lodówce zlałem do objętości ok 1200ml i rozkręciłem kilka minut na mieszadłem żeby tylko się znowu wszystko przemieszało po czym rozlałem do dwóch fermentorów w miarę po równo.

*Apr 6, 2020, 1:20 AM*