

#33 Lager Wiedeński (Powerslave)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **11.2**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (38.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (25.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (12.7%)	79 %	16
Ziarno	Bestmalz Red X	0.6 kg (15.2%)	79 %	30
Ziarno	Carahell	0.3 kg (7.6%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.035 kg (0.9%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	90 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	18 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP838 - Southern German Lager Yeast	Lager	Płynne	1200 ml	White Labs
Starter 1.6l Prawie 2 doby. Wlany cały.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wyeast Nutrient	1.5 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirlfloc	0.75 g	Gotowanie	10 min