

4C # Spinel - Salzburger Vienna Lager

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **38**
- SRM **12.7**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **23.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	5 kg (40.9%)	80.5 %	9
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	4 kg (32.7%)	80.5 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (24.5%)	80 %	5
Ziarno	Czekoladowy	0.22 kg (1.8%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	45 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Hallertau	50 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Rozcieńczyć do 12.6 BLG.

Na podstawie:

<https://beerandbrewing.com/salzbunger-vienna-lager-recipe/>

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Ok.6 - 10 dni w 10 st. C, potem 4 dni w 16 st. C i na dzień przed rozlewem cold crash 1 st. C.
DIRECTIONS

Mill the grains and mix with 3.2 gallons (12.1 l) of 163°F (73°C) strike water to reach a mash temperature of 152°F (67°C). Hold this temperature for 60 minutes. Vorlauf until your runnings are clear, then run off into the kettle. Sparge the grains with 4.1 gallons (15.4 l) and top up as necessary to obtain 6 gallons (23 l) of wort. Boil for 60 minutes, following the hops schedule.

After the boil, chill the wort to slightly below fermentation temperature, about 50°F (10°C). Aerate the wort with pure oxygen or filtered air and pitch the yeast. Ferment at 50°F (10°C) for 3 days, then allow temperature to rise to 60°F (16°C) over the next 4 days. Upon completion of fermentation, crash the beer to 35°F (2°C), then bottle or keg and carbonate to approximately 2.25 volumes of CO₂.
Tips for Success

Let this beer sit in the fridge for a solid 4-6 weeks before opening it! Not only will the lagering time allow the beer to clear to a nice crystalline amber, but it will also round off the bitterness and lingering hints of roast, leaving behind a dry, toasty, floral delight. That chocolate malt is the secret ingredient: it keeps the beer nice and dry for months, and without it, you could easily end up with an overly sweet melanoidin bomb.
14 sty 2023, 19:31