

#97 Vienna Lager

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **6.3**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (100%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	10 g	70 min	9 %
Gotowanie	Zula	10 g	5 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34-70 Starter	Lager	Płynne	1300 ml	---
W34-70 Gęstwa	Lager	Gęstwa	100 ml	---

Notatki

- Warzenie 16/01/2022
Do 16l zimnej kranówki (batorego) dodane 2,5g chlorku wapnia w ciemno (+75 ppm chlorków)

Drożdże: prawie 3-tyg gęstwa W34-70 - wrzucam starter + trochę thick gęstwy

Fermentacja:

0,8 bara

po trzech dniach 5 dni w pokojowej z przedmuchiwaniem co2 (siarka)

16 sty 2022, 14:29