

Africa Wiena Lager

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **59**
- SRM **4.4**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	2 kg (46.5%)	80.5 %	9
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (46.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (7%)	81 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11.3 %
Whirlpool	African Queen	25 g	20 min	13.5 %
Whirlpool	Southern Star	20 g	20 min	15.8 %
Na zimno	African Queen	25 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Southern Star	30 g	3 dni	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2272 North American Lager	Lager	Kultury	100 g	---

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=27W5WCS>
18 sty 2020, 12:03