

BM Vienna Lager

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **6.9**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	3.5 kg (68.6%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Monachijski Typ I	0.5 kg (9.8%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Monachijski Typ II	1 kg (19.6%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Melanoidynowy	0.1 kg (2%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	33 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Przed dodaniem zalać połową szklanki ciepłej wody na 30 minut				
Inne	Glukoza	114 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Fermentacja:
 - Burzliwa 10°C ok. 14 dni
 - Leżakowanie 2°C ok. 21 dni

Po zabutelkowaniu zostawić w temperaturze ok. 10°C na co najmniej 4 tygodnie
13 wrz 2023, 14:13