

Kara Mustafa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **22**
- SRM **7.9**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **91 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **58.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	4 kg (61.1%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	2 kg (30.5%)	82 %	14
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (3.8%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Cara Crystal	0.2 kg (3.1%)	78 %	150
Ziarno	wayermann - zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis
------------------	-------	-------	--------	-----------