

LAGER #13 WIEDEN

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **8.9**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **400.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **515.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński Weyermann	80 kg (69.9%)	79 %	7.5
Ziarno	Monachijski Weyermann	33 kg (28.8%)	78 %	15
Ziarno	Carafa Special I	1.5 kg (1.3%)	65 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	350 g	60 min	16.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	750 g	10 min	4 %
Whirlpool	Hallertau Mittelfruh	1250 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP860	Lager	Gęstwa	15000 ml	White Labs

Notatki

- Zgłoszenie 12.2°P
Twarda woda - bajpas zmiękczacza.
Zastanowić się nad trochę amylo 300
16 kwi 2025, 22:14