

lager

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **30**
- SRM **5**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **32.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Premium English Caramalt Simpsons	0.5 kg (5.7%)	80 %	60
Ziarno	Dextrin Malt Simpsons	0.31 kg (3.5%)	80 %	1.5
Ziarno	Wiedeński Viking Malt	1 kg (11.4%)	80 %	10
Ziarno	Mep Pilsner	7 kg (79.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomahawk	25 g	60 min	16 %
Gotowanie	Lubelski	20 g	20 min	3.7 %
Gotowanie	Lubelski	40 g	10 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Diamond Lager Yeast	Lager	Suche	22 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	15 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	7 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirfloc	3 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Warke zamierzam podzielić na pół po około 19 litrów, jedna pójdzie do lodówki na lagera a druga do piwnicy na Ipke, zaszczipiona górniakami potem zamierzam na chmielić na zimno Sabro.
22 wrz 2020, 09:37