

lager W

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **9.1**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **5 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **2.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **5C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (82%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (16.4%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.6%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Marynka	15 g	15 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w30/70	Lager	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min