

Lager Wiedeński

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **11.3**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.4 kg (85%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (6.3%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.35 kg (8.8%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Hallertau Blanc DE	15 g	10 min	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast XL 2308 Munich Lager	Lager	Płynne	30 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Starter 1,2 L

3 lis 2020, 17:21