

Lager wiedeński

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **6.8**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	5 kg (93.6%)	81 %	8
Ziarno	Bestmalz - Melanoiden Malt	0.14 kg (2.6%)	80 %	70
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.7%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	90 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	30 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Priv

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	1.25 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Pożywka dla drożdży	4 g	Gotowanie	15 min

Czynnik do wody	Chlorek wapnia	6.8 g	Zacieranie	90 min
Wartość wyliczona dla 3g				

Notatki

- Woda 50/50 kranówka z destylowaną + chlorek wapnia
da to proporcje 2:1 chlorków nad siarczkami
21 maj 2022, 13:31