

# Lager Wiedeński

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **12.3**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 3 kg (55.9%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (37.2%)   | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.3 kg (5.6%)  | 81 %       | 53  |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.07 kg (1.3%) | 55 %       | 985 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Tradition             | 30 g  | 20 min | 5.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 33 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|            |                                |       |            |        |
|------------|--------------------------------|-------|------------|--------|
| Inne       | Weyermann -<br>Acidulated Malt | 110 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Irish moss                     | 5 g   | Gotowanie  | 10 min |