

Lager wiedeński

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **21**
- SRM **15.1**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.7 L** wody do zacierania do **69.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.6 kg (54.5%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Monachijski typ I	2 kg (30.3%)	79 %	16
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.6 kg (9.1%)	80 %	20
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (4.5%)	73 %	80
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.1 kg (1.5%)	73 %	1067

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pałacowy	25 g	60 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis W34/70	Ale	Suche	34.5 g	Fermentis