

Marcowe 14blg - piwopiweczko

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28**
- SRM **6.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **69.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (68.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (13.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (13.7%)	79 %	22
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.3%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	40 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Perle	25 g	5 min	7 %
Whirlpool	Perle	20 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - W35 German Lager	Lager	Suche	10 g	Gozdawa