

NZ_vienna

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **44**
- SRM **4.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **69 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	5 kg (100%)	81 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	15 g	25 min	15.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	25 min	9.4 %
Gotowanie	Waimea	15 g	15 min	15.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	15 min	9.4 %
Gotowanie	Waimea	10 g	5 min	15.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	5 min	9.4 %