

Vienna Lager

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **14.8**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **41.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	4 kg (65.8%)	81 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.65 kg (10.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.3%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.03 kg (0.5%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Sybilla	10 g	100 min	5.9 %
Brzeczka przednia	Perle	23 g	100 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	5.9 %
Gotowanie	Perle	7 g	30 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	3 g	Gotowanie	15 min