

## Vienna Lager

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **11.9**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński              | 2 kg (84%)     | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Monachijski                     | 0.2 kg (8.4%)  | 80 %       | 13.5 |
| Ziarno | Carahell                        | 0.15 kg (6.3%) | 77 %       | 26   |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.03 kg (1.3%) | 70 %       | 1400 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka               | 15 g  | 60 min | 7.8 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g  | 5 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

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

|      |              |     |           |        |
|------|--------------|-----|-----------|--------|
| Inne | chłodnica ;) | 1 g | Gotowanie | 15 min |
|------|--------------|-----|-----------|--------|