

Vienna Lager

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **12.9**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (77.5%)	80 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19.4%)	80 %	25
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.01 kg (0.2%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Spalt	20 g	10 min	4 %
Gotowanie	Hallertauer Mittelfrüh	10 g	10 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	12 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	3 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Burzliwa - 21dni - temp.10* C

Diacetylowa - 4-7 dni - temp.15* C

Leżakowanie - 2-3 miesiące - temp. 5* C

Butelkowanie.

Refermentacja 10-14 dni - temp. 20 * C

5 wrz 2016, 23:44