

wędzone jajko jasne

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.7**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **49.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilznerski wędzony u jajka	10 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	3 kg (23.1%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	30 g	60 min	8.59 %
Gotowanie	Premiant	50 g	20 min	8.59 %
Whirlpool	Premiant	120 g	0 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa W34	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis