

Wiedeński IV

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **23**
- SRM **8.3**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	wiedeński steinbach	4.5 kg (74.4%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (1.7%)	75 %	45
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.7%)	77 %	26
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (4.1%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Calista	50 g	60 min	3.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	22 g	Fermentis
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- Burzliwa 9-12st.

2 lis 2021, 16:12