

#0 VIENNA LAGER

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **11.5**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód wiedeński Viking Malt (Strzegom)	2 kg (39.8%)	--- %	8.5
Ziarno	Słód Red Active Viking Malt (Strzegom)	2 kg (39.8%)	--- %	35
Ziarno	Słód monachijski Viking Malt (Strzegom)	1 kg (19.9%)	--- %	22
Ziarno	Słód barwiący Viking Malt (Strzegom)	0.02 kg (0.4%)	1 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz	15 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Saaz	20 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Saaz	35 g	20 min	3.5 %
Whirlpool	Saaz	30 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska dolina	Lager	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile