

## # 178 Lager Wiedeński

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **9.4**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.3 kg (67.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (29.4%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.1 kg (2.9%)	76 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	50 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
novalager	Lager	Gęstwa	150 ml	---