

## #19 Lager Wiedeński

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **9**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (74.1%)	79 %	10
Ziarno	caramel pils	0.5 kg (9.3%)	78 %	5
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (9.3%)	78 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (7.4%)	73 %	120