

## #19 Prawie Lager wiedeński na Admiralu + Lubelski ( piwo warzone na czas )

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **32**
- SRM **5.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (100%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	18 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis safale

### Notatki

- 17:00 - rozpoczęcie przerwy na 68'C pominięto przerwę białkową  
27 sie 2019, 19:42
- 19:20 koniec filtracji, lecimy po 100'C.  
27 sie 2019, 19:42
- 19:30 - 100'C i dodanie chmielu admiral 18g  
27 sie 2019, 20:01
- 20:23 - koniec grzania i rozpoczęcie wychładzania  
27 sie 2019, 21:18
- 20:37 - koniec chłodzenia temperatura 23.3'C ( mierzone elektronicznym termometrem )  
27 sie 2019, 21:18
- 20:56 - koniec oddzielania od chmielin  
27 sie 2019, 21:23
- BLG początkowe pokazywało na 10 ( nie jestem pewny czy to był dobry odczyt ).  
Brzezka przednia uzyskała 14 BLG dolałem 3L wody aby osiągnąć 12blg.  
27 sie 2019, 21:23