

#28 Vienna Lager

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **11.4**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	8 kg (75.5%)	82 %	8
Ziarno	Munich I Malt	2 kg (18.9%)	80 %	18
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (4.7%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (0.9%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	60 min	16.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	30 min	16.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W-34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min