

## #71 Wiedeńskie niby lager

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **13.5**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.95 kg (39.4%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski I - Viking Malt	1.5 kg (30.3%)	78 %	16
Ziarno	Special B Castle Malting	0.5 kg (10.1%)	77 %	290

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris (DE)	15 g	30 min	20.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

### Notatki

- zasyp jak do Lagera Wiedeńskiego, fermentacja US-05 w 16°C  
24 cze 2024, 13:48