

## #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**
- Wystadzaj 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