

## #82 Lager Wiedeński

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **12.7**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.94 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Lager	4 kg (65.4%)	82 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.9%)	75 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.52 kg (24.8%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2782 PC Staro-Prague Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile