

# Amerykański Lager Wiedeński

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **10.9**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (24.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.2 kg (44.9%)	79 %	11
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20.4%)	79 %	25
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (10.2%)	70 %	190

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	8 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	13.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	12 %
---------------------------	--------	------	-------	------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	1700 ml	Fermentum Mobile

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1.5 g	Zacieranie	85 min