

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
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj 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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	1700 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

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