

Apym

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **10.9**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **72 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **66.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (16.7%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (20.8%)	79 %	22
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	5 kg (41.7%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (20.8%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	45 g	70 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	athanum	50 g	0 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	0.5 ml	Fermentis