

## BAD

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **4.5**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.7 kg (75.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (12.2%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.6 kg (12.2%)	80 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Tradition	10 g	20 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	20 g	5 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre