

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 |