

## Brunatna wienna

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **39.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (73.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (5.9%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (5.9%)	68 %	1200
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (14.7%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	20 g	20 min	4.3 %
Gotowanie	izabela	10 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale