

Corn pseudo lager

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **28**
- SRM **10.4**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Malting - Pilzneński 2-rzędowy | 3.5 kg (65.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (9.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | melano castle malting | 0.5 kg (9.3%) | 78 % | 80 |
| Ziarno | Corn, Flaked | 0.5 kg (9.3%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | enzymatyczny | 0.25 kg (4.7%) | 76 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa I | 0.1 kg (1.9%) | 70 % | 690 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 30 min | 10.6 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 35 g | 7 min | 4.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lutra OYL-071 Dry | Ale | Gęstwa | 150 ml | Omega |