

## Czas

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **7.1**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (28.3%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (28.3%)	79 %	12
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.4%)	85 %	4
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (5.7%)	75 %	80
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.5 kg (9.4%)	80 %	14
Ziarno	Pilzneński	1 kg (18.9%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	13 g	60 min	14 %
Gotowanie	Spalt	30 g	15 min	4.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34	Lager	Suche	22 g	---