

## do picia lekkie letnie

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **17**
- SRM **9.6**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	monachijski jasny	0.5 kg (25%)	78 %	15
Ziarno	monachijski ciemny	0.5 kg (25%)	78 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (12.5%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (37.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	3 g	20 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	3 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	5 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	17 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	5 g	Gozdawa