

Duszpasterz

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **6.5**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **93 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.83 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2.81 kg (61%)	81 %	8
Ziarno	Chit Malt	0.8 kg (17.4%)	50 %	2
Ziarno	Munich Malt	0.8 kg (17.4%)	80 %	18
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (4.3%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Płynne	960 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc t	10 g	Gotowanie	60 min
Inne	Pożywka dla drożdży	10 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Zacieranie w 18l treated h2o wg profilu na zdjęciu (Ca 27 ppm Mg 15 ppm Na 10 ppm SO4 60 ppm Cl 15 ppm HCO3 80 ppm)
nieprecyzyjnie, bo nie miałem CaCO3 więc (Ca 24 ppm Mg 14 ppm Na 39 ppm SO4 65 ppm Cl 16 ppm HCO3 72 ppm)
11 lis 2019, 20:06