

## FAH - wiedeński test

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **5.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5.5 kg (100%)	80 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	oktawia	35 g	50 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	lubelski	30 g	15 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa German lager	Lager	Suche	10 g	Gozdawa