

Fajrant lager

- Gęstość **12.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **10.1**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **36.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (50%)	80 %	4.5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10%)	79 %	11
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Melanoidowy	1 kg (10%)	75 %	80
Ziarno	Weyermann - carapils	1 kg (10%)	80 %	6.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	50 min	11 %
Gotowanie	lunga	35 g	30 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	35 g	5 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

Na zimno	Marynka	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Sybilla	30 g	4 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentis