

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 |