

Heineken

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **4**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.97 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **66.7 C**, Czas **30 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **53.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66.7C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.54 kg (87.1%)	80 %	3.7
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.54 kg (10.4%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.13 kg (2.5%)	79 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	23.91 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min