

Jan III Sobieski

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **24**
- SRM **9.9**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **56 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **58.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **70.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **47.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **62.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **47.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **39.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **70.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	8 kg (51%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (25.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (3.2%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	2 kg (12.7%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Caraamber	1 kg (6.4%)	75 %	65
Ziarno	słód zakwaszający	0.2 kg (1.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	100 g	60 min	5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	70 g	20 min	3.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	30 g	7 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	20 g	Gotowanie	15 min