

Jasne pełne

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **5.5**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **56 L**
- Całkowita objętość zacieru **70 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **69.5 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **56 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **69.5C**
- Wysładzaj używając **33.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (71.4%)	90 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (28.6%)	90 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa	Ale	Gęstwa	600 ml	---