

KassViena

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **11**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **58.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.5 kg (64%)	79 %	9
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (4.6%)	79 %	15
Ziarno	Pilzneński	1 kg (18.3%)	81 %	3.7
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.51 kg (9.3%)	73 %	120
Ziarno	Diastatyczny	0.17 kg (3.1%)	80 %	3.2
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.035 kg (0.6%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	17 g	60 min	2.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	2.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	2.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	2.6 %

Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	17 g	10 min	2.4 %
Gotowanie	Waimea	15 g	20 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's Bavarian lager M76	Lager	Suche	8.57 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirflok	0.43 g	Gotowanie	5 min