

# Klasyczny Lager Wiedeński 3000 nowa wydajność

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28**
- SRM **8.7**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3000 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3000 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5.556 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3166.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **91 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1561.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **2082 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1561.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **2125.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3166.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	425 kg (81.7%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	65 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	12.5 kg (2.4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	18 kg (3.5%)	73 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	3200 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	3000 g	Saflager