

# Komunista Franz Jozef - no sparge

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **43**
- SRM **12.9**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.66 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (33.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carared	2 kg (44.4%)	75 %	45
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (22.2%)	82 %	12

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnat	15 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	30 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.2 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34	Lager	Gęstwa	200 ml	Safale