

Król Austrii

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **21**
- SRM **9.1**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **1 min**
- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 4 kg (61.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (30.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Carahell | 0.2 kg (3.1%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.25 kg (3.8%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.1 kg (1.5%) | 75 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 30 g | 60 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 20 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------------------------------|-------|--------|-------|------------|
| WLP838 - Southern German Lager Yeast | Lager | Płynne | 50 ml | White Labs |
| Starter 2 litry. | | | | |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 7 g | Gotowanie | 15 min |