

Lager #21

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **4.9**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	8 kg (69.6%)	81 %	8
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (26.1%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (4.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Premiant	50 g	5 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	0 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Premiant	50 g	0 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis