

## Lager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **13.7**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (20%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	1 kg (20%)	70 %	160
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (20%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	7 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis