

lager #4

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **20**
- SRM **8.5**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **444.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **571.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	75 kg (59.1%)	78 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	37.5 kg (29.5%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	2 kg (1.6%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Pilzneński	12.5 kg (9.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	700 g	60 min	5 %
Whirlpool	Hallertau Mittelfruh	1000 g	20 min	5 %