

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 % |