

# Lager wideński

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **7.4**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (21.7%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.5%)	78 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (6.5%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (65.2%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Gęstwa	150 ml	---