

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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 | --- |