

## Lager wiedeń 12.24

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **7.2**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński         | 4 kg (65%)     | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (16.3%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Pilzneński                 | 1 kg (16.3%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Melanoidin | 0.15 kg (2.4%) | 75 %       | 71  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tettnang              | 25 g  | 90 min | 2.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 20 min | 3.2 %      |
| Gotowanie | magnum                | 10 g  | 90 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 2278 Czech Pils | Lager | Gęstwa | 250 ml | Wyeast Labs  |