

## Lager wiedeń 12.24

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- 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