

Lager wiedeń 12.24

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **20**
- SRM **7.8**
- 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 **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (66.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.75 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.7%)	81 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.15 kg (2.5%)	75 %	71
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.1 kg (1.7%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	25 g	60 min	2.5 %
Gotowanie	Hersbrucker	20 g	20 min	3.6 %
Gotowanie	magnum	10 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2278 Czech Pils	Lager	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs