

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 |