

Lager wiedeński #1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **8.2**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **1 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.2 kg (59.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.7 kg (31.8%)	79 %	16
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.15 kg (2.8%)	75 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.6%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	3 g	60 min	17 %
Gotowanie	Marynka	7 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Premiant	8 g	60 min	7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-------	--------	--------	-------------