

Lager Wiedeński 13BLG

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **24**
- SRM **9.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3.4 kg (77.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.6 kg (13.6%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.4 kg (9.1%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Brewers Gold | 20 g | 60 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 20 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Fermentis W34/70 | Lager | Suche | 13 g | --- |

Notatki

- Do 12L wody o temp 65 wsypać ześrutowane słody, ustalić temp na 61-63 przetrzymać 15 minut, 72 przez 45 minut do negatywnej jodowej, 78 przez 10 minut.

Zacierać 14l wody w temp 78.

Gotowanie 60minut, Brewers Gold od początku, Saaz na 20 minut.
3 mar 2019, 20:01