

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