Lager Wiedeński

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **9.7**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **17.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.8 kg *(59.2%)*	79 %	9
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg *(29.6%)*	79 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.165 kg *(5.4%)*	73 %	90
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.175 kg *(5.8%)*	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	12 g	60 min	8 %
Gotowanie	Perle	10 g	20 min	8 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.