

## Lager wiedeński

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **7.9**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (61.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (30.6%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.25 kg (3.1%)	77 %	26
Ziarno	Caramunich® typ I	0.31 kg (3.8%)	73 %	80
Ziarno	Melanoiden Malt	0.12 kg (1.5%)	80 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	30 g	10 min	30 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
34/70	Lager	Gęstwa	150 ml	---