

Lager Wiedeński 18

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **47**
- SRM **11.1**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	3 kg (45.1%)	79 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (15%)	78 %	18
Ziarno	Carared	0.5 kg (7.5%)	75 %	39
Ziarno	Roasted Barley	0.15 kg (2.3%)	55 %	591

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	50 g	10 min	7.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Suche	11 g	Omega