

## Lager wiedeński #2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **10.9**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.5 kg (61.8%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (26.5%)	80 %	16
Ziarno	cookie	0.2 kg (3.5%)	79 %	45
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.5%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carared	0.1 kg (1.8%)	75 %	45
Ziarno	Carafa	0.06 kg (1.1%)	70 %	664
Ziarno	Red Active	0.1 kg (1.8%)	75 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Agnus	20 g	30 min	10.64 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	3.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min