

LAGER WIEDEŃSKI

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **10.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **42.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (60.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (30.5%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.15 kg (3%)	77 %	26
Ziarno	Caramunich I	0.2 kg (4.1%)	73 %	90
Ziarno	Acid Malt	0.075 kg (1.5%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	35 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager	Lager	Suche	11 g	Mangrove Jack's
---------------------------------------	-------	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irl.	5 g	Gotowanie	15 min