

Lager Wiedeński

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **10.6**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 4.5 kg (77.9%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 0.78 kg (13.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (8.7%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Brewers Gold | 30 g | 60 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 18 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|-------|---------|------------------------------------|
| Saflager S-23 | Lager | Suche | 14.24 g | Fermentis Division of S.I.Lesaffre |