

# Lager Wiedeński

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **11.4**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.7 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.84 kg (85%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.14 kg (6.3%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.19 kg (8.8%)	76 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	5.41 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Hallertau Blanc DE	8.11 g	10 min	9.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast XL 2308 Munich Lager	Lager	Płynne	16.22 ml	Wyeast Labs