

# Lager Wiedeński 25l

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **23**
- SRM **13.6**
- Styl **Dark American 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 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 **22.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński  | 5 kg (76.9%)  | 79 %       | 9   |
| Ziarno | Monachijski         | 1 kg (15.4%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (7.7%) | 70 %       | 300 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Brewers Gold          | 25 g  | 60 min | 7.6 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 20 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                              | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|------------------------------------|-------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager | Lager | Suche | 15 g  | Mangrove Jack's |