

# lager wiedeński

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **10.1**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

## Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **58.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.7 kg (52.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (39.2%)	79 %	16
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.1 kg (2%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.9%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	80 min	7.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	50 min	4.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - W35 German Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wirflock	1 g	Gotowanie	10 min