

Lager wiedeński

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **7.2**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (65%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.3%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.3%)	81 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.15 kg (2.4%)	75 %	71