

Lager wiedeński #3

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **7.3**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (46.3%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	1 kg (18.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.5%)	80 %	5
Ziarno	Bochemski pilzneński klepiskowy	0.5 kg (9.3%)	80 %	4.5
Ziarno	cookie	0.1 kg (1.9%)	79 %	45
Ziarno	karmelowy 30	0.1 kg (1.9%)	75 %	59
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.7%)	73 %	95

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	150 ml	Fermentis