

# Lager wiedeński

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **23**
- SRM **7.2**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **500 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **540.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **315 L**
- Całkowita objętość zacieru **420 L**

## Kroki

- Temp **75 C**, Czas **50 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **315 L** wody do zacierania do **84.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 75C**
- Wyszładzaj używając **330.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **540.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	63 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	36.75 kg (35%)	79 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	5.25 kg (5%)	73 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	600 g	60 min	8 %