

Lager Wiedeński

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **10.7**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **1 min**
- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński Bestmalz	4 kg (60.6%)	80.5 %	9
Ziarno	Monachijski Bestmalz (Muich Malt)	2 kg (30.3%)	80 %	16
Ziarno	Carabelge Weyermann	0.2 kg (3%)	80 %	32
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (3%)	78 %	120
Ziarno	Zakwaszający Bestmalz (Acid Malt)	0.1 kg (1.5%)	58.7 %	6
Ziarno	Karmel 600 Viking Malt	0.1 kg (1.5%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Saazer	25 g	10 min	3.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis