

# Lager Wiedeński

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **18**
- SRM **8.3**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **525 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **551.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **664.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **399 L**
- Całkowita objętość zacieru **532 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **399 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **398.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **664.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	80 kg (60.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	40 kg (30.1%)	79 %	16
Ziarno	Briess - Carabrown Malt	5 kg (3.8%)	79 %	108
Ziarno	Strzegom Karmel 30	6 kg (4.5%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	2 kg (1.5%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	290 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	500 g	10 min	4.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	4000 ml	Fermentum Mobile