

# Lager wiedeński

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **11**
- SRM **9.5**
- Styl **Standard American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4.3 kg (77.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.75 kg (13.5%)	80 %	15
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (9%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	25 g	60 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM705	Lager	Płynne	150 ml	---