

Lager wiedeński

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **21**
- SRM **15.1**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.7 L** wody do zacierania do **69.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3.6 kg (54.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann Monachijski typ I | 2 kg (30.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 0.6 kg (9.1%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.3 kg (4.5%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Simpsons - Chocolate Malt | 0.1 kg (1.5%) | 73 % | 1067 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pałacowy | 25 g | 60 min | 8.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Fermentis W34/70 | Ale | Suche | 34.5 g | Fermentis |