

lager wiedeński

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **13.3**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Steinbach Wiedeński	3.2 kg (98.5%)	79 %	10
Ziarno	Carafa III special	0.05 kg (1.5%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	13 g	60 min	10.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- Carafa na sam koniec namoczona w zimnej wodzie.
Dekokcja w połowie przerwy 62 stopnie i gotowanie 15min 1/3 zacieru.
6 kwi 2024, 11:42