

Lager Wiedeński

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **7.3**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (60.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (30.3%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.15 kg (3%)	77 %	26
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (4%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	25 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min