

Lager Wiedeński - AlePiwo

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **5**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Wiedeński Malt | 4.8 kg (96%) | 79 % | 7 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 0.2 kg (4%) | 80 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 25 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Hallertauer Mittelfrüh | 100 g | 1 min | 3.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-------|-------|-------|--------------|
| gozdawa pilsner | Lager | Suche | 10 g | --- |

Notatki

- 5l destylowanej wody do zacierania + kwas mlekowy jeśli będzie potrzeba.
5l destylowanej wody do wysładzania + kwas jeśli trzeba.
11 lis 2020, 13:17