

# 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*