

lager Wiedeński III

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **32**
- SRM **12**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.7 kg (62.8%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1.5 kg (34.9%)	80 %	20
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand - diamond lager yeast	Lager	Suche	11 g	lallemand