

# Lager Wiedeński na KVEIK SKARE

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **16.5**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (69.8%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (14%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.76 kg (10.6%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	18 min	10 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik skare	Ale	Kultury	--- g	---