

## lager wiedeński numero uno pronto

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **12.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (44.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (44.1%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (7.1%)	75 %	59
Ziarno	Red Active Viking	0.2 kg (3.5%)	80 %	35
Ziarno	Jęczmień palony	0.07 kg (1.2%)	55 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Kazbek	10 g	60 min	6.5 %