

Lager wiedeński piwo.org

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **7.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 4 kg (61.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 2 kg (30.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Carahell0,2 | 0.2 kg (3.1%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.25 kg (3.8%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | zakwaszaszający | 0.1 kg (1.5%) | 73 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 20 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Tradition | 30 g | 60 min | 5.5 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 30 g | 10 dni | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 7 g | Gotowanie | 15 min |