

Lager wiedeński po ślasku

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **8.2**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (36.8%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	2 kg (24.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (18.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.3%)	79 %	16
Ziarno	zakwaszający	0.25 kg (3.1%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (2.5%)	73 %	80
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (2.5%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	50 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	50 g	30 min	4.3 %