

# Lagerkkkkk

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **7.1**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.1 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **28.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	10 kg (97.1%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (2.9%)	79 %	130

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	60 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s23	Lager	Suche	22 g	---