

LagerWiedeński

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **4.5**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2 kg (37.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (37.7%) | 80 % | --- |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (18.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.25 kg (4.7%) | 73 % | --- |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.05 kg (0.9%) | 68 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 30 g | 60 min | 5.8 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 60 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-------|--------|--------|--------------|
| fm31 | Lager | Płynne | 300 ml | --- |