

# Marcowe 14blg - piwopiweczko

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28**
- SRM **6.1**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **69.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                  | 4 kg (68.4%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 0.8 kg (13.7%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.8 kg (13.7%) | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Carahell                    | 0.25 kg (4.3%) | 77 %       | 26  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 40 g  | 60 min | 5.5 %      |
| Gotowanie | Perle     | 25 g  | 5 min  | 7 %        |
| Whirlpool | Perle     | 20 g  | 10 min | 7 %        |

## Drożdże

| Nazwa                      | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa - W35 German Lager | Lager | Suche | 10 g  | Gozdawa      |