

Marcowe-nagrodzone

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **8**
- SRM **7.2**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **65 min** w **66C**
- Wysładzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (38.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.6 kg (30.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (23%)	79 %	10
Ziarno	Caramunich® typ I	0.412 kg (7.9%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	23 g	60 min	3 %
Gotowanie	Hersbrucker	10 g	20 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2206 Bavarian Lager	Lager	Płynne	30 ml	Wyeast Labs

Notatki

- wysładzanie 75st
gotowanie 70 minut

można zastosować też drożdże W34/70
30 paź 2024, 09:56