

# Niskoalkoholowe vol 1

---

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **13**
- SRM **5.4**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (67.6%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (32.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Na zimno	Sorachi Ace	100 g	30 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	8 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

## Notatki

- Płatki owsiane -> dodać na wygrzew
  - Chmiel aromatyczny -> whirlpool 75°C
- 14 sty 2019, 15:15