

## Oj ten lager

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **21**
- SRM **5.8**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **35 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (53.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Vienna Malt	2 kg (26.7%)	77.5 %	7
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	1 kg (13.3%)	77 %	20
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (6.7%)	80 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W 34/70	Lager	Gęstwa	600 ml	---