

Pilśniowy lager kłaka

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **3.8**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **54.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 6.5 kg (97%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine | 0.2 kg (3%) | 72 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 15 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis |