

## Polotmave

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **12.8**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.2 kg (47.2%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (39.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (7.9%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.1 kg (3.9%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.04 kg (1.6%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	16 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	24 g	10 min	4.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34	Lager	Suche	23 g	---