

## Polotmave

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **18**
- SRM **12.6**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (56.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (18.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (18.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (1.9%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	22 g	10 min	4.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
omega - Bayern Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	Omega