

Polotmave

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **12.2**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 2-rzędowy	4.4 kg (82.2%)	81 %	4
Ziarno	weyermann munich I	0.5 kg (9.3%)	80 %	15
Ziarno	castle malting melano light	0.25 kg (4.7%)	78 %	40
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (2.8%)	70 %	690
Ziarno	Special W	0.05 kg (0.9%)	75 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	20 g	50 min	12.5 %
Gotowanie	saaz	20 g	10 min	4.5 %