

PSEUDO VIENNA LUTRA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **8.1**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	4 kg (65%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	2 kg (32.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Melanoidowy	0.15 kg (2.4%)	75 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition (DE)	60 g	60 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Kveik Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.5 g	Gotowanie	10 min

Inne	pożywka Servomyces Lallemand	0.3 g	Gotowanie	10 min
------	------------------------------------	-------	-----------	--------

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-55
Mg-10
Na-25
Cl-100
S04-55
HCO3-40
31 sie 2022, 20:00