

ROTBIER

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **11.6**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Steinbach - Vienna Malt	5 kg (84%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt 60-80 EBC	0.5 kg (8.4%)	81 %	70
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (4.2%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.7%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	50 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	400 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	5 g	Gotowanie	10 min