

Testament

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **6**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.3 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Wiedeński	6.2 kg (83.8%)	79 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.5%)	79 %	16
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (2.7%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Sybilla	14 g	100 min	7 %
Brzezka przednia	Lublin (Lubelski)	40 g	100 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP830 - German Lager Yeast	Lager	Gęstwa	275 ml	White Labs