

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 |