

## vienna

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **17**
- SRM **6.9**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **40 C**, Czas **2 min**
- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **43C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **2 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (59.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (29.9%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (6%)	75 %	30
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	--- %	---
Ziarno	przeniczny	0.2 kg (3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold DE-g	35 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz CZ-a	30 g	20 min	4 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	6 g	Gotowanie	15 min