

vienna

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **7.7**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **140 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **140 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **155.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **97.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **130 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **1 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 **97.5 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 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 **90.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **155.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	20 kg (61.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	10 kg (30.8%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	1 kg (3.1%)	77 %	26
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (3.1%)	73 %	80
Ziarno	zakwaszający	0.5 kg (1.5%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	200 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	100 g	20 min	4.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	35 g	Gotowanie	15 min