

Vienna

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **5.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	5 kg (80.6%)	81 %	8
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (16.1%)	80 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3.2%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spält	20 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	40 g	15 min	3 %