

# Vienna Ale

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **39**
- SRM **8.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (87.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.5%)	75 %	200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	12.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Safale