

Vienna Lager

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **14.8**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 4 kg (65.8%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (16.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.65 kg (10.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.2 kg (3.3%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (3.3%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.03 kg (0.5%) | 70 % | 1024 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|---------|-------|---------|------------|
| Brzezka przednia | Sybilla | 10 g | 100 min | 5.9 % |
| Brzezka przednia | Perle | 23 g | 100 min | 7 % |
| Gotowanie | Sybilla | 10 g | 30 min | 5.9 % |
| Gotowanie | Perle | 7 g | 30 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Irish Moss | 3 g | Gotowanie | 15 min |