

# Vienna Lager

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **11.6**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (94.3%)	79 %	10
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (4.7%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (0.9%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	2000 ml	Fermentum Mobile