

# Vienna Lager

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **13.5**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wiedeński	2 kg (68.3%)	79 %	8.5
Ziarno	Viking Malt Pilzneński	0.6 kg (20.5%)	80 %	3.75
Ziarno	Viking Malt Pszeniczny	0.25 kg (8.5%)	82 %	5
Ziarno	Weyeremann Pszeniczny Czekoladowy	0.08 kg (2.7%)	65 %	1050

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka 2018	18 g	60 min	7.1 %