

# Vienna Lager

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **11.7**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **88.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.1 kg (72.9%)	79 %	10
Ziarno	Mep@ Pils	0.45 kg (15.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Monach II	0.2 kg (6.9%)	79 %	20
Ziarno	Viking Karmel 300	0.1 kg (3.5%)	70 %	300
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.03 kg (1%)	73 %	1180

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga Polish Hops	5 g	65 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski Polish Hops	25 g	25 min	5.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Płynne	350 ml	Kveik

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	1 g	Zacieranie	60 min

### Notatki

- 8l - przegotowana woda + 11,3l kranówka  
Ca - 74,5  
Mg - 15,3  
Na - 104,2  
Cl - 176,4  
SO4 - 90,6  
alk. rez - 96,4  
18 kwi 2020, 21:29