

Vienna Lager

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **10.6**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **55 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **67.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **2.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.9 kg (75.1%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (19.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Karmel 300	0.13 kg (5.1%)	70 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga Polish Hops	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tradition	25 g	15 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile