

Vienna Lager #2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **18**
- SRM **6.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (36.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	3 kg (31.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (31.6%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	spalter select	50 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	50 g	5 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W 34/70	Lager	Suche	46 g	Wyeast Labs

Notatki

- chłodzenie w 8 minut do temperatury poniżej 50 stopni
25 lis 2021, 11:03