

Vienna lager

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **16.3**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (61.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20.4%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.5 kg (10.2%)	77 %	26
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (5.1%)	73 %	80
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.16 kg (3.3%)	73 %	887

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile