

# Vienna Lager

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **31**
- SRM **10.4**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	steinbach vienna malt	4.7 kg (89.5%)	81 %	10
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.8%)	77 %	26
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.8%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.9%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (1%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	7 g	60 min	13 %
Gotowanie	Hallertau mittelfruh	20 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Hallertau mittelfruh	40 g	15 min	4.7 %
Gotowanie	Hallertau mittelfruh	40 g	5 min	4.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- 50% woda demi  
23 wrz 2020, 13:24