

vienna lager

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **8.8**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3.3 kg (61.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (18.5%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.3 kg (5.6%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | red ale viking | 0.3 kg (5.6%) | 81 % | 80 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.5 kg (9.3%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Mittelfruh | 30 g | 60 min | 4.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Tettnang | 25 g | 15 min | 4.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 22 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|----------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | whirfloc | 2 g | Gotowanie | 10 min |
|------------|----------|-----|-----------|--------|