

# VIENNA LAGER

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **10.7**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	vie	5 kg (93.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.9%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.05 kg (0.9%)	70 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Diamant	20 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis