

Vienna Lager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **9.3**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **27.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński	5.25 kg (62%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2.45 kg (28.9%)	80 %	16
Ziarno	Carahell	0.7 kg (8.3%)	80 %	25
Ziarno	Carafa	0.07 kg (0.8%)	80 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	35 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	35 g	50 min	5.4 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	17.5 g	40 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bavarian Lager	Lager	Suche	18.38 g	Mangrove jacks