

Vienna Lager #31

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **9.9**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.5 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **5 min**
- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.4 L** wody do zacierania do **42.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min w 40C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 54C**
- Przetrzyj zacier **40 min w 63C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 76C**
- Wyszładzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (42.3%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (16.9%)	80 %	5
Ziarno	Pale Ale Wyermann	1 kg (14.1%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (14.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (2.8%)	79 %	22
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg (2.8%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	1 min	4.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	3 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Butelkowane 3.03.2018
4 mar 2018, 21:46