

Vienna Lager

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **5.6**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (70.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (17.5%)	80 %	4
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.7 kg (12.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	15 g	60 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	25 g	15 min	7 %
Whirlpool	Perle	20 g	20 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa W 34/70	Lager	Suche	20 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min