

# Vienna Lager

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **84**
- SRM **12.9**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (67.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (16.9%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (5.1%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.7%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski) 2021	57 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Fuggles	35 g	60 min	6 %