

# VIENNA LAGER

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **6.8**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt       | 3 kg (60%) | 81 %       | 8   |
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 1 kg (20%) | 82 %       | 14  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II   | 1 kg (20%) | 79 %       | 22  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga                 | 10 g  | 45 min | 11 %       |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g  | 45 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                      | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 2308 Munich Lager | Lager | Gęstwa | 300 ml | Wyeast       |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|            |            |     |           |        |
|------------|------------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | Wirflock T | 1 g | Gotowanie | 10 min |
|------------|------------|-----|-----------|--------|