

# Vienna Lager 3PK

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **8.1**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **60.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Wiener Malz Best | 3.8 kg (94.3%) | 80 %       | 8    |
| Ziarno | Cara aroma (red) | 0.2 kg (5%)    | 78 %       | 50   |
| Ziarno | Chocolate Best   | 0.03 kg (0.7%) | 75 %       | 1000 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia          | Hallertau Spalt Select | 30 g  | 60 min | 5 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Mittelfruh   | 10 g  | 15 min | 4.7 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Mittelfruh   | 10 g  | 5 min  | 4.7 %      |

## Drożdże

| Nazwa                        | Typ   | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|------------------------------|-------|--------|---------|--------------|
| Wyeast - 2206 Bavarian Lager | Lager | Płynne | 2000 ml | Wyeast Labs  |