

# Vienna Lager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **6.8**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.3 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 **29 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 **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (55.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (20.7%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (20.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.25 kg (3.4%)	75 %	60

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	50 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 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	Irish Moss	3 g	Gotowanie	15 min