

# Vienna Lager

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **18**
- SRM **9.9**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	2.6 kg (94.5%)	78 %	8
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo II	0.05 kg (1.8%)	70 %	837
Ziarno	Barley, Flaked	0.03 kg (1.1%)	70 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.07 kg (2.5%)	80 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	19 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	11 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis