

Vienna Lager

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **10.8**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.58 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **58.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.4 kg (66.7%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (21.6%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.9%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.35 kg (6.9%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Marynka	7 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Do zacierania 10,5 L wody źródlanej marki Tesco w butelkach 5 L i 7,8 L wody destylowanej. Reszta wody do wysładzania to woda źródlana z Tesco.
20 maj 2018, 07:39