

Vienna Lager

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **11.9**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (84%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (8.4%)	80 %	13.5
Ziarno	Carahell	0.15 kg (6.3%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.03 kg (1.3%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

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

Inne	chłodnica ;)	1 g	Gotowanie	15 min
------	--------------	-----	-----------	--------