

Vienna Lager Home Brew Challenge

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **10.1**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **31.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	6 kg (56.5%)	81 %	8
Ziarno	Munich Malt	4 kg (37.7%)	80 %	18
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (4.7%)	73 %	80
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.12 kg (1.1%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Worrior	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Tettnang	56 g	10 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Munich lager 2308	Ale	Płynne	2200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactic acid 80%	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Calcium chloride	16.68 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	Calcium sulphate	14.97 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Super moss	2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Moje sole podzieliłem na dwie porcje do zacierania poszło 37 litrów wody i calcium chloride 8.82g + calcium sulphate 7.91 i 3ml kwasu. Do wysładzania urzyłem 33 litrów wody i 7.86g CC + 7.06 CS + 2 ml kwasu Starter drożdżowy postal noc w lodówce zlałem do objętości ok 1200ml i rozkręciłem kilka minut na mieszadłem żeby tylko się znowu wszystko przemieszało po czym rozlałem do dwóch fermentorów w miarę po równo.

6 kwi 2020, 01:20