

Vienna Lager

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **12.9**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 4 kg (77.5%) | 80 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (19.4%) | 80 % | 25 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.15 kg (2.9%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.01 kg (0.2%) | 68 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Spalt | 20 g | 10 min | 4 % |
| Gotowanie | Hallertauer Mittelfrüh | 10 g | 10 min | 3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 12 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Irish Moss | 3 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Burzliwa - 21dni - temp.10* C
Diacetylowa - 4-7 dni - temp.15* C
Leżakowanie - 2-3 miesiące - temp. 5* C
Butelkowanie.
Refermentacja 10-14 dni - temp. 20 * C
5 wrz 2016, 23:44