

# Vienna Marynka 1.0.0

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **5.1**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop - Słód wiedeński	5 kg (100%)	80 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka (Polska - 2018)	25 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Marynka (Polska - 2018)	25 g	10 min	7.4 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Bavarian Lager M76	Lager	Płynne	1500 ml	Mangrove Jack's

Starter z 140g ekstraktu płynnego jasnego WES + 1500ml na 2 dni.

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfolc T	2.5 g	Gotowanie	5 min

Cała tabletką.