

## vienna nowofalowy / apa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **30**
- SRM **9.2**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **67.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **76.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **47.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **63 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **47.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **44.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **76.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	vienna castlemalting	8 kg (50.8%)	82 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (25.4%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	3 kg (19%)	80 %	22
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.7 kg (4.4%)	78 %	100
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (0.3%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	10 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	100 g	5 min	6.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	500 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------