

# vienna-pale\_ale pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **57**
- SRM **4.4**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	2 kg (50%)	78 %	8
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (50%)	80 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	17 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Perle	35 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Northern Brewer	25 g	15 min	7.6 %
Gotowanie	Hersbrucker	25 g	5 min	2.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
diamond lager	Lager	Suche	11 g	lallemand

## Notatki

- iungi miało byc 5g ale sypnelo mi sie 17  
18 gru 2020, 10:02