

# Vienna Pils

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **26**
- SRM **5.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (45.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.6%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.2%)	79 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.7%)	73 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Notatki

- 65 st 30 min  
72 st 30 min  
76 mash  
25 lut 2018, 07:02