

Vienna pseudolager

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **9**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.5 kg (53.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.7 kg (24.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (17.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.08 kg (2.8%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.04 kg (1.4%) | 68 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 14 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | Marynka | 7 g | 5 min | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| Iutra | Ale | Płynne | 100 ml | omega |