

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
lutra	Ale	Płynne	100 ml	omega