

VL 12 BLG

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **4.8**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **128.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **66.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **89.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **66.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **78C**
- Wyladuj używając **83.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **128.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 15 kg (67.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 5.46 kg (24.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 1.82 kg (8.2%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 54.55 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 90.91 g | 30 min | 5.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 45 g | Fermentis |