

## 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
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **75C**
- Przetrzymaj 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