

VL

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **7.3**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (86.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (8.6%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.14 kg (3%)	73 %	80
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.1 kg (2.2%)	73 %	20