

Walczyk Adama

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **10.1**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3 kg (46.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (30.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 50 | 0.4 kg (6.2%) | 75 % | 50 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.1 kg (1.5%) | 68 % | 600 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (15.4%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 20 g | 5 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 20 g | 5 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Zula | 20 g | 5 min | 8.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlflock | 2 g | Gotowanie | 15 min |