

Walczyk

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **22**
- SRM **5.7**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (100%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	21 g	40 min	11.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	4 %
Na zimno	Marynka	25 g	7 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale