

# Warsaw Vien Lager

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **27**
- SRM **12.2**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	8 kg (87.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (7.7%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (4.4%)	73 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Bobek	50 g	60 min	5.9 %

## Notatki

- Warka wyliczona na 30l i przeskalowana na 20 do rozcieńczenia.  
22 maj 2024, 12:50