

## wiedeńczyk

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **9.7**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **63 L**
- Całkowita objętość zacieru **81 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **63 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyładzaj używając **56.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	strzegom wiedeński	8.5 kg (47.2%)	79 %	10
Ziarno	strzegom pilzneński	5 kg (27.8%)	80 %	4.5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (1.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.7 kg (3.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (13.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (5.6%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	90 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Sybilla	100 g	10 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

34/70	Lager	Gęstwa	600 ml	Fermentis Division of S.I.Lesaffre
-------	-------	--------	--------	---------------------------------------