

## 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<br>of S.I.Lesaffre |
|-------|-------|--------|--------|---------------------------------------|