

## wiedeńczyk

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **11.2**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **56 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **58.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **70.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **45.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **70.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	strzegom wiedeński	5 kg (39.4%)	79 %	10
Ziarno	strzegom pilzneński	4.5 kg (35.4%)	80 %	4.5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (4.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.6 kg (4.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (15.7%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Perle	50 g	20 min	6.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	23 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre