

Wiedeński dym

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **5.2**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3 kg (75%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Viking Malt Wędzony Czereśnią | 1 kg (25%) | 82 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Promin | 30 g | 50 min | 5.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Promin | 20 g | 5 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|--------|---------|--------------|
| danstar lager | Lager | Gęstwa | 1000 ml | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------|-------|-------------------|-------|
| Klarowanie | Żelatyna | 5 g | Fermentacja cicha | 3 dni |