

Wiedeński Lodówkowy

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **6.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **11 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **-0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.7 kg (85%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (15%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	4 %
Whirlpool	Tradition	20 g	15 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	11 g	Safale