

## Wiedeńskie

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **12.2**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.5 kg (67.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (29%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.03 kg (0.6%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	55 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	---