

# Wien

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **11.2**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2.9 kg (55.5%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (19.1%)	81 %	5
Ziarno	weyermann monachijski I	0.75 kg (14.4%)	80 %	14.5
Ziarno	Chit Malt	0.25 kg (4.8%)	50 %	2.5
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (4.8%)	81 %	70
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.075 kg (1.4%)	70 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz	30 g	20 min	3.81 %