

wiewior lager

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **11.9**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (75.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (11.4%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.7%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.35 kg (6.6%)	76 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.03 kg (0.6%)	1 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	22 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	2 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	H3PO4	5 g	Zacieranie	60 min