

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 - Pszenciczny 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 |