

## Woda

---

- Gęstość **1.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **0.9**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **21.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Rye, Flaked | 0.4 kg (100%) | 78.3 %     | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 5 g   | 20 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 10 g  | 10 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 15 g  | 5 min  | 10 %       |
| Whirlpool                 | Marynka | 30 g  | 0 min  | 10 %       |