

Wyborcze

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **4.1**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **14 min**
- Temp **62 C**, Czas **34 min**
- Temp **72 C**, Czas **34 min**
- Temp **77 C**, Czas **14 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **51.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **14 min** w **47C**
- Przetrzyj zacier **34 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **34 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **14 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.5 kg (30%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.5 kg (30%)	81 %	8
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	1.5 kg (30%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	14 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	5 min	3.5 %
Na zimno	Pulawski	30 g	10 dni	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
GOZDAWA CZECH PILSN	Lager	Suche	10 g	Gozdawa
Uwodnić w temperaturze 27 stopni +/- 3 stopnie				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Warka 12.10.2019 fermentacja 12-18 stopni
butelkowanie 10.11.2019 - 9g glukozy /l - 6 dni w temp 18.6 stopni
od 16.11.2019 lodówka 8-10 stopni
13 paź 2019, 19:57