Vienna Lager 20L

Vienna Lager (7 A)

Type: All Grain
Batch Size: 20,00 l
Boil Size: 25,87 l
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 21,87 l
Final Bottling Vol: 18,00 l
Fermentation: Lager

Date: 05 Sep 2019
Brewer: Indupropil
Asst Brewer:
Equipment: Indupropil - 26L Pre / 22L Pos / 20L Ferm / 18L Env
Efficiency: 70,00 %
Est Mash Efficiency: 73,5 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
2,50 kg	Malte Vienna (6,0 EBC)	Grain	1	51,0 %
2,20 kg	Pilsen (3,3 EBC)	Grain	2	44,9 %
0,15 kg	Crystal/Caramunich Tipo III (150,1 EBC)	Grain	3	3,1 %
0,05 kg	Carafa Special I (Weyermann) (900,0 EBC)	Grain	4	1,0 %
10,00 g	Northern Brewer [8,50 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	11,1 IBUs
25,00 g	Tettnang [4,50 %] - Boil 10,0 min	Hop	6	7,9 IBUs
25,00 g	Tettnang [4,50 %] - Boil 0,0 min	Hop	7	4,4 IBUs
2,0 pkg	Fermentis W-34/70/Lallemand Diamond/Levteck TB84 [50,28…	Yeast	8	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,053 SG
Est Final Gravity: 1,012 SG
Estimated Alcohol by Vol: 5,5 %
Bitterness: 23,3 IBUs
Est Color: 21,5 EBC

Measured Original Gravity: 1,053 SG
Measured Final Gravity: 1,012 SG
Actual Alcohol by Vol: 5,4 %
Calories: 497,1 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Medium Body
Sparge Water: 12,56 l
Sparge Temperature: 76,0 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,65
Measured Mash PH: 5,20

Total Grain Weight: 4,90 kg
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Target Mash PH: 5,20
Mash Acid Addition:
Sparge Acid Addition:

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 18,22 l of water at 70,5 C	66,0 C	60 min
Mash Out	Add 0,00 l of water at 76,0 C	76,0 C	10 min

Sparge: Fly sparge with 12,56 l water at 76,0 C

Mash Notes: Infusão simples com relação água/malte de 2,8L/kg, arriando em temperatura um pouco mais elevada que o objetivo para compensar a perda de temperatura ocasionada pela inserção dos grãos. Elevação para Mash Out subindo 1ºC por minuto.

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 109,49 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Lager
Fermenter:

Storage Temperature: 0,0 C

Volumes of CO2: 2,5
Carbonation Est: Bottle with 109,49 g Table Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle with 115,13 g Table Sugar
Age for: 14,00 days

Notes

Fermentação por aproximadamente 10 dias a 10ºC. Densidade final esperada de 1.012.
Após, suba lentamente a temperatura até chegar a 14º e permaneça por 4 dias para descanso de diacetil.
Após, cold crash (redução da temperatura para 0ºC) por 48 horas, e estará pronto para ser envasado, se estiver clarificado.
Pode ser utilizado solução de clarificação a parte, como gelatina.

Created with BeerSmith